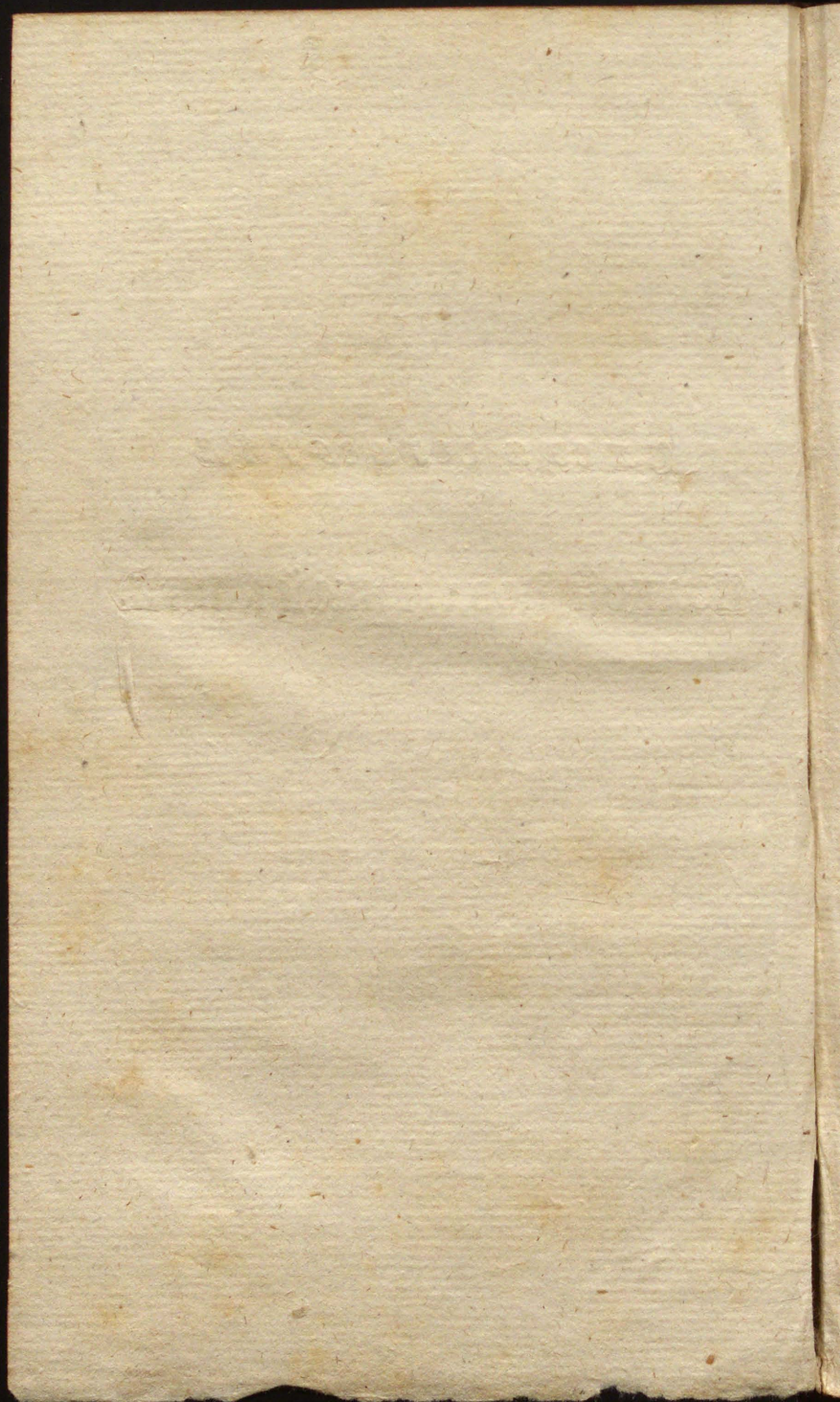


ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ

ПОЛНОЙ ПОВАРЕННОЙ КНИГИ.



СОВЕРШЕННОЙ
ФРАНЦУЗСКОЙ КАНДИТОРЪ;
или
ПОЛНАЯ КАНДИТОРСКАЯ КНИГА,
расположенная
по временамъ года.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ,

Содержащее въ себѣ варенья изъ всякихъ
весеннихъ цвѣтовъ, ягодъ и плодовъ, какъ-
то: изъ фіалокъ, земляники, малины, смо-
родины, раннихъ вишенъ, зеленыхъ абри-
козовъ, миндаля и крыжовнику; напоследъ-
докъ предлагается, какъ дѣлать разныя
кандишорскія краски, марципаны, макароны,
консервы, бисквины, кремы, сыры, паштилы,
изъ корицы, гвоздики и цыпроновъ, разные
пески, дражеи и всякихъ цвѣтовъ сахарныя
кисеи и прубочки.

Переведена съ Французскаго языка
для пользы и употребленія любителей экономіи

МОСКВА,

1791.

Съ Указнаго дозволенія.

ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ

отъ

ПЕРЕВОДЧИКА.

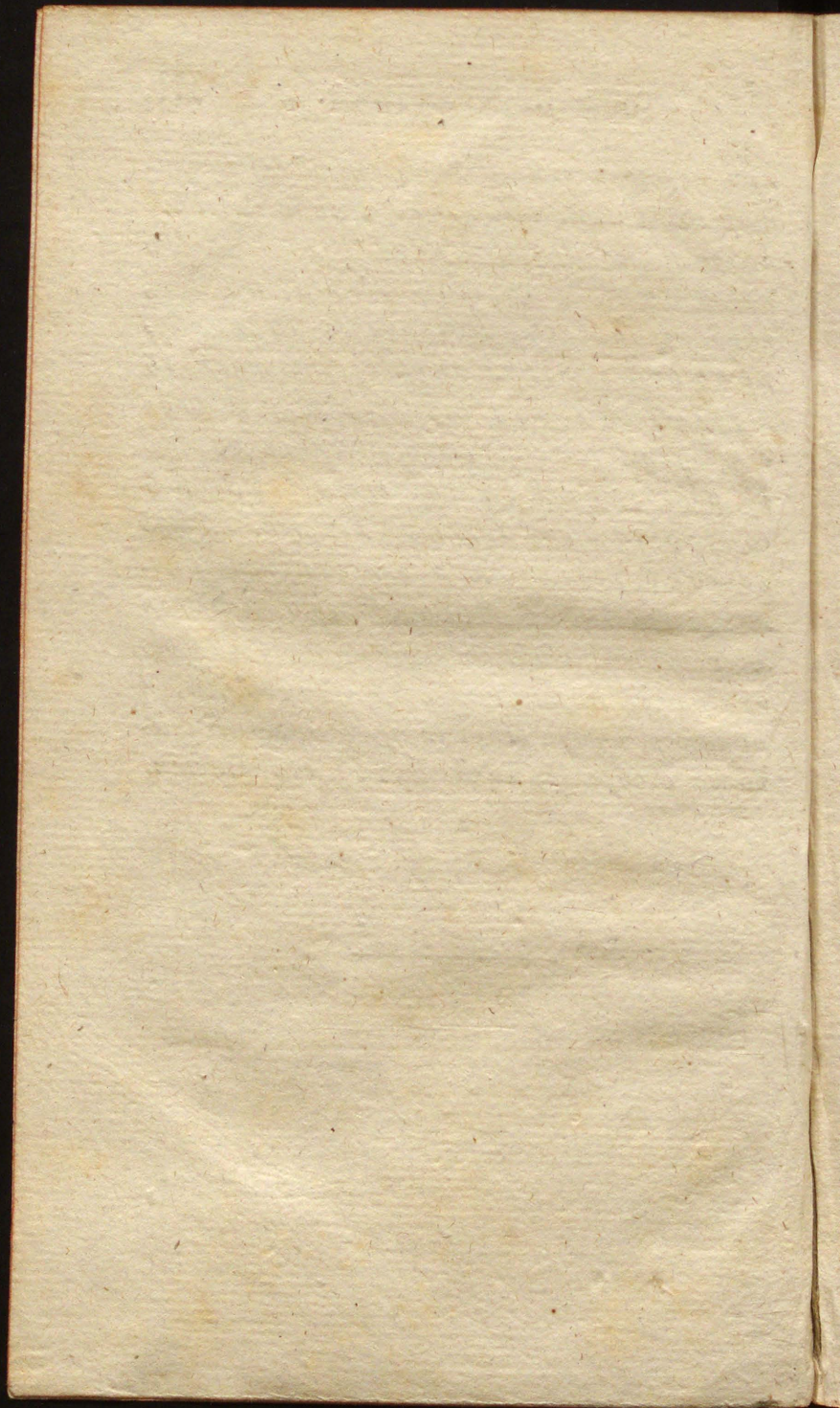
Не бесполезно знать почтеннымъ Особамъ, получившимъ первыя три Части Полной Поваренной Книги, для какой причины уже и Четвертая Часть оной книги теперь издается, когда она при началъ своего изданія объявлена была только въ двухъ Частяхъ. — И такъ да вѣдаютъ мои читатели, что первыя двѣ Части изданы были по объявленію, то есть такъ, какъ обѣщано было издать Первую Часть изъ поваренныхъ, а Вторую изъ кандиторскихъ записокъ; Третья же Часть, изъ Малороссійскихъ вареній состоящая, вышла сверхъ чаянія издателя, по сдѣланному имъ во Второй Части въ предувѣдомленіи обѣщанію. Но какъ сочинитель первыхъ двухъ Частей въ предисловіи своемъ между прочимъ говоритъ, что онъ передъ тѣмъ издавалъ

II.

Предувѣдомленіе

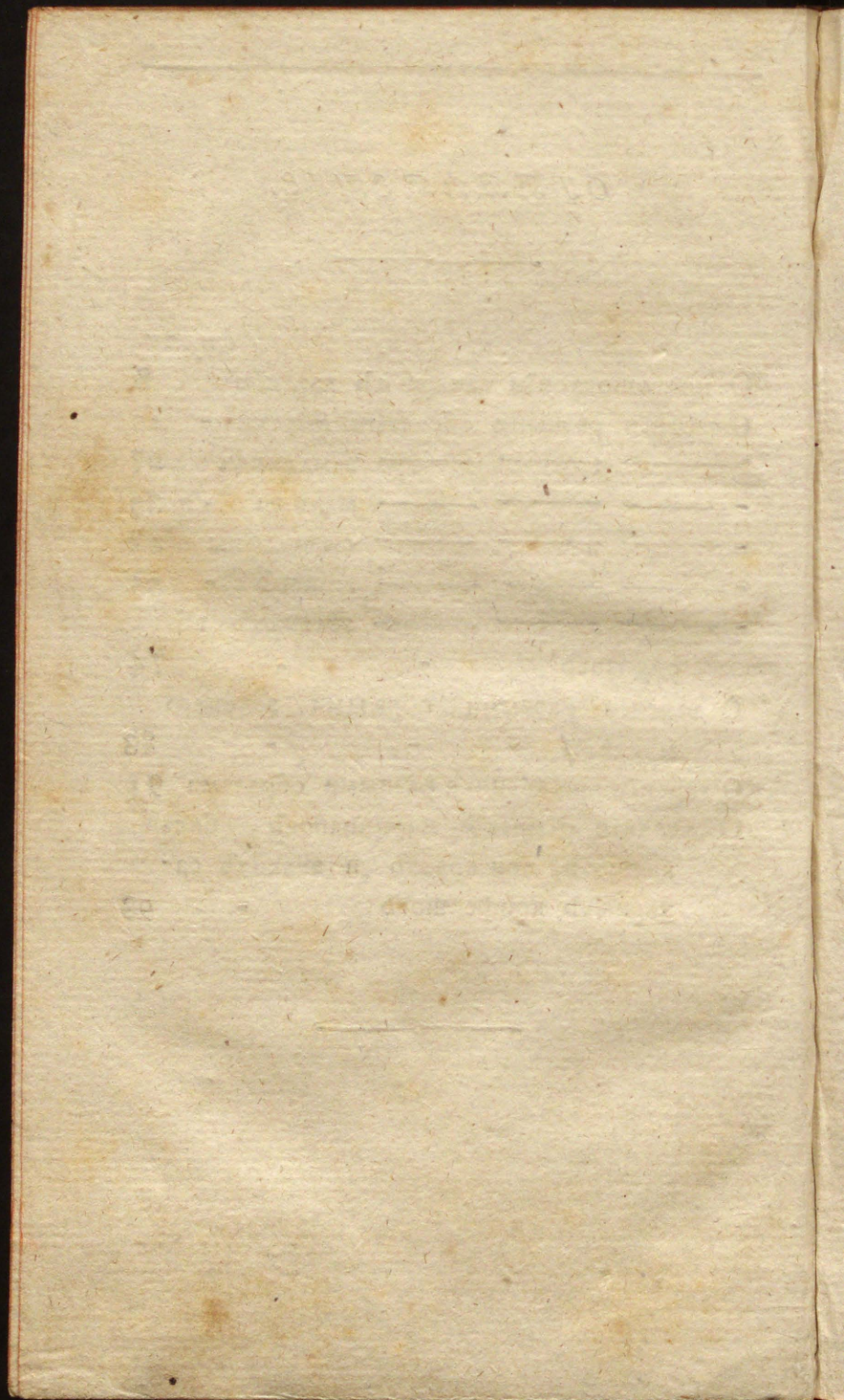
еще книгу, называемую: *le Parfait Confiseur, ou la science du maitre d'hotel confiseur* то есть Совершенной кандиторъ, или кандиторское искусство, и что онъ для того и Вторую Часть, до кандиторства же принадлежащую, дѣлаетъ малую: то я хотя и старался въ скорости по изданіи двухъ Частей Поваренной книги достать Французской оригиналъ, прежде изданной имъ полною кандиторскою книгою; но по сіе даже время ни въ какихъ лавкахъ достать оной не могъ, и уже при изданіи Третьей Части нечаянно сообщена она мнѣ на Французскомъ языкѣ отъ одной особы. Я, какъ по просьбѣ многихъ любителей экономіи, такъ начинаю и для того, что видѣлъ совершенство оной книги, рѣшился оную напечатать и послѣ издать. Хотя, откровенно признаюсь, я уже и не имѣлъ болѣе напущенія извиниться за книги сего рода; но мысль сдѣлать публикѣ трудами своими некоторую услугу, а еще болѣе то, что я ужъ переводилъ начало сего сочиненія, следовательно и конецъ оставался для меня, облегла мнѣ затрудненія, какія предвидѣлъ я

при переводѣ и изданіи въ свѣтъ сей кандиторской книги. Я какъ сочинитель оной называлъ ее продолженіемъ изданной имъ предъ тѣмъ Поваренной Книги, то и я, какъ переводчикъ, сообразуясь съ нимъ, присовокупляю сію Кандиторскую также къ переведенной мною Поваренной Книгѣ, хотя сія Часть совсѣмъ относится не можетъ къ оной, такъ какъ всякой сіе изъ содержанія ея видѣть можетъ. Вотъ подробно предлагаю я здѣсь причину изданію сей Части. Впрочемъ, что касается до перевода, то я слѣдовалъ тому въ томъ оригиналу и расположенію сочинителя, и надѣюсь, что и сія книга заслужитъ такоежъ одобреніе, какъ первая двѣ Части.



ОТ ПЛАВЛЕНЫХЪ.

	страни.
О приготоуленіи сахара къ варенію	8
О вареніи разными образами фѣалки -	15
- - - - - земляники	27
- - - - - малины -	35
- - - - - смородины	43
- - - - - вишенъ -	55
- - - - - зеленыхъ аб- рикозовъ - - -	74
О вареніи разными образами зеленого мигдалю - - -	83
О вареніи крыжовника разными образами	91
О дѣланіи разныхъ марципановъ, бис- квитовъ, консервовъ и всякихъ са- харныхъ конфектовъ -	93



СОВЕРШЕННОЙ КАНДИТОРЪ.

§. 1.

Какъ всякое время года даетъ ра-
боту кандишору по мѣрѣ, какъ
плоды поспѣваютъ, то я начну сію
часть съ весеннихъ цвѣтовъ и пло-
довъ, и буду слѣдовать порядку при-
роды, какъ она ихъ производитъ.

§. 2.

Весна, заключающая въ себѣ мѣся-
цы Мартъ, Апрѣль и Май, даетъ
намъ новые цвѣты фіялки и плоды,
землянику, малину, смородину и ран-
нія вишни. По причинѣ холоднаго
климата въ сіе время не такъ еще
много плодовъ у насъ родится; а
въ другихъ жаркихъ мѣстахъ поспѣ-
ваютъ уже зеленые абрикозы, кры-
жовникъ и зеленой мигдаль, о кошо-
рыхъ здѣсь предложимъ разные спо-
собы, какими они только пригошо-
вляются.

§. 3.

Изъ фіялокъ дѣлають въ первыхъ фіялковое шѣсно, фіялковой сиропъ, изъ коего гуща сдѣланная мармеладю сохраняется для употребленія; дѣлаются также сухія фіялковыя лепешки. Земляника подается свѣжею, а иногда и въ компотахъ; также дѣлають земляничную воду, настоянную и пересиженную. Малина готовится въ сиропъ, вареная и сухая; изъ ней же дѣлаются компоты, мармелады, ягодники, лепешки, воды и другіе конфекты. Раннія вишни дѣлаются компотами и другими разными конфектами, и обсыпаются мѣлкимъ сахаромъ глассе. Зеленые абрикозы на то же употребляются; крыжовникъ варится въ сиропъ, изъ него также дѣлають компоты, или торты въ теченіе года. Зеленой мигдаль варится въ сиропъ и готовится сухимъ для дѣланія лепешекъ, мармеладовъ и компотовъ.

§. 4.

Изъ весеннихъ цвѣтовъ, кромѣ фіялки, о кошорой мы говорили, родящаяся еще

левкои, гѣцинты, лилеи, нарцисы, ландышъ, шюльпанъ, гвоздики и розы, также всякія благовонныя травы, какъ то пимпенель, маеранъ, мята, чеберъ и прочія.

§. 5.

Какъ необходимо нужно знать кандитору, когда какіе собирать плоды, и какъ ихъ беречь отъ гнилости: то теперь слѣдуетъ мнѣ сказать что нибудь и о семъ, прежде нежели я начну описывать разные способы ихъ приготоовленія.

§. 6.

Есть такіе плоды, которые должно снимать въ совершенной ихъ спѣлости, нѣкоторыя немного прежде, а другіе и за долго до ихъ спѣлости, чтобы они улежались и хорошій вкусъ получили. Сіе очень нужно знать кандитору; ибо часто случается, что многіе хорошіе плоды сами собою отъ нераченія, или по незнанію либо очень зелены, или очень спѣлы снятые, теряютъ половину своего вкуса. Всѣ красныя плоды, какъ то земляника, клубника, малина, вишни и смородина должны

быть сниманы въ совершенной ихъ
 спѣлости. Сіе познается тогда, ког-
 да они будутъ сладки, сочны и хо-
 рошаго, красного цвѣту. Абрикозы
 тогда спѣлы, когда легко отъ сте-
 бельковъ отстаютъ, а цвѣтъ имѣ-
 ютъ желтой съ одной стороны, а
 съ другой румяной. Сливы должно
 съ осторожностію снимать, допроги-
 ваясь только до стebelъковъ; ибо
 ежели будешь допрогиваться самыхъ
 ягодъ, то обтираешь ихъ цвѣтъ;
 узнать же ихъ можно, спѣлы ли они,
 по духу и потихоньку прогая, мяг-
 ки ли они, и ежели отстаютъ отъ
 стebelъковъ. Фиги съ такою же осто-
 рожностію должно собирать, какъ и
 сливы, дабы цвѣту не повредить,
 и снимая класъ на виноградные
 листья; спѣлость же ихъ по виду
 узнается тогда, когда они начнутъ
 на деревѣ морщиться и трескаться,
 или смотря по родамъ, стано-
 вятся хорошаго фіолетоваго цвѣту,
 или желтоваты, мягки къ осязанію
 и легко отъ дерева отстаютъ, и
 ихъ нельзя болѣе дня, а много двухъ
 хранить. Спѣло сорванные персики

съ дерева, какъ нѣкоторыя другіе плоды, могутъ не созрѣвать; для познавiя ихъ спѣлости; они у стебелька должны немного мягки къ пальцу быть, имѣютъ съ одной стороны желтоватой цвѣтъ безъ примѣси съ зеленою, а съ другой румяной, кожу мягку и апласисту, и легко отстающъ отъ стебелька; можно ихъ хранить два или три дни въ холодномъ мѣстѣ, разложивъ на виноградные листья, что имъ придастъ холодно-сти, которая вкусъ имъ еще придастъ. Ежели похочешь ихъ куда везти, то должно избирать хорошую повозку, уложить ихъ въ корбъ на очень сухой мохъ, которой бы дурнаго духу не имѣлъ, и обернуть ихъ виноградными листьями.

Лѣтнія груши должно снимать тогда, когда онѣ совершенно поспѣютъ; сіе познается по хорошему ихъ румяному цвѣту, которой по большой части смѣшенъ съ желтымъ цитроннымъ, и по легкости ихъ отстающъ отъ дерева; также судятъ о спѣлости тѣхъ, которыя по родамъ своимъ суть благоуханныя, ког-

да у нихъ силенъ духъ: однако не давай имъ переспѣвать, дабы онѣ не сдѣлались шѣстованы. Хотя и есть общее правило, чтобъ всѣ плоды снимать съ ихъ штебельками, сѣе однакожь наиболѣе нужно для грушъ, которымъ штебельки украшеніемъ служатъ. Осеннія груши обыкновенно снимаются въ Сентябрѣ мѣсяцѣ, и кладутъ ихъ въ ранжереяхъ на чистыя доски; каждой рядъ должно класъ особенно штебелькомъ къ низу, даже до спѣлости ихъ. Сія спѣлость познается, когда груши у штебелька къ пальцу начинаютъ мягки становиться, то онѣ тогда и спѣлы; немного надлежитъ времени грушамъ дойти до спѣлости, и должно часто ихъ осматривать, дабы естли однѣ начнутъ гнить, то другихъ бы не повредили, что весьма должно наблюдать. Зимнія груши, оставляющіяся на деревьяхъ до конца Октября мѣсяца; но должно избирать для снятія ихъ, такъ какъ и всякихъ другихъ плодовъ, хорошее время; кладутъ ихъ въ особливую горницу, куда бы морозъ не прохо-

дилъ, на доскахъ съ закраинами, каждый рядъ особливо, а болѣе шѣ, которыя самыя спѣлыя, ибо онѣ скорѣе поспѣваютъ. Тѣ плоды, которые скорѣе поспѣваютъ, должны быть ближе положены, нежели другіе. У зимнихъ же грушъ бокъ краснѣетъ; онѣ обыкновенно завернушыя въ бумагу хранятся. Тоже должно и въ яблокахъ наблюдать; также по взгляду судятъ о ихъ спѣлости. Виноградъ, для стола употребляемый, и которой хотя съберечь, не долженъ быть совершенно спѣлъ; и дабы его долго сохранишь, то надлежитъ снимать въ очень сухое время, и привязавъ ниткою развѣшивая къ потолку, и часто его осматривать, отнимая ягоды, которые начнутъ портиться. Еще другимъ вѣрнѣйшимъ образомъ сберегаютъ его, раскладывая его кистями на столы одну возлѣ другой, оставляя самой маленькой промежутки; покрываютъ склеенными въѣстъ листами бумаги, или толстымъ полотномъ, такъ чтобъ воздухъ не могъ проникнуть къ винограду. Не довольно часто осматри-

вашь плоды, дабы не дать имъ испор-
 шиться; но также должно спарашь-
 ся, чтобъ они и не померзли въ гор-
 ницѣ, гдѣ будутъ лежать, ибо
 отъ морозу они совершенно повреж-
 даются; можно сіе упредить законо-
 пачивая ее, гдѣбѣ морозъ, или
 въшеръ пройши; а въ большіе моро-
 зы можно и уголье въ горшкахъ для
 согрѣнія спавишь.

§. 7.

Теперь приступая къ варенію
 плодовъ должно сперва кандитору
 знашь, какъ приготовлять для сего
 сахаръ и сиропъ, а потомъ какъ и
 употреблять его. И такъ прежде
 всего долженъ онъ умѣть, какъ очи-
 сстишь сахаръ. Возьми одинъ бѣлокъ
 яищной, и положивъ двѣ бушылки
 воды, въничкомъ бей воду, чтобы
 пѣнилась; положи въ воду 7 или 8
 фунтовъ сахару кусками, и поставь
 на огонь, примѣчая, что когда спа-
 нетъ пѣна всходитъ, то подлишь
 немного воды. Лучшій же способъ
 сіе дѣлать, чтобы при или чешыре
 раза пѣна всходила, даже какъ сія
 пѣна зачнетъ чернѣть; потомъ снявъ

съ огня дай отстояться, даже какъ пѣна сама станеть отставать, и тогда надлежитъ часто всю пѣну снѣть, поставитъ опять на огонь и снѣмать пѣну подливая немного воды; когда пѣна не станеть всходить, [ибо когда сахаръ вычищенъ, то пѣна ужъ не всходитъ] тогда снявъ съ огня, проѣди сквозь мокрую салфетку, для того что сѣ еще чиститъ сахаръ.

§. 8.

А какъ разными образами варится сахаръ, то онъ долженъ знать, какъ варить *малой лиссе*. Вычисля сахаръ, какъ выше сказано, поставь его опять на огонь, вари даже какъ взявши его немного на ложку, простудя и обмоча въ него палецъ, которой приложи пошомъ къ большому пальцу, и когда станеть нишкою тянуться, и порвавшись сдѣлаешся капля на палецѣ.

§. 9.

Большой лиссе познается тѣмъ же образомъ, съ тою только разностью, что лишній разъ дай ему вскипеть, отъ чего онъ болѣе

— 10 —
тянуться и не такъ скоро нить
перерываться будетъ.

§. 10.

Малой и большой перле. Продолжай варить сахаръ и дѣлай шакую же пробу пальцами, и когда онъ будетъ тянуться не прервавшись, то это *малой перле*; а когда растворишь пальцы сколько можно, и сахаръ тянется и дѣлается на подобіе круглыхъ жемчужины, то это *большой перле*.

Между большимъ перле и душымъ

§. 11.

Меньшой и большой свиной хвостъ: это узнаешь по ложкѣ, которою пѣну снимаешь, если сахаръ сливается пузырьками, или какъ свинными хвостиками, потомъ дѣлается душой такимъ образомъ:

§. 12.

Продолжай варить сахаръ, чтобъ еще нѣсколько разъ вскипѣлъ; узнаешь, готовъ ли онъ, когда решепчатую ложку, которою снимаешь пѣну, вынешь изъ кастрюльки и опрясешь бывший на ней сахаръ, и ста-

нешь съ обѣихъ сторонъ душъ въ дырочки, что увидишь какъ бушылочками, или искрами сахаръ.

§. 13.

Естьли хочешь сдѣлать *маленькимъ перомъ*, продолжай его варить, и когда такъ, какъ въ прежнемъ образѣ, станешь ложку душъ, то пузырьки больше будутъ. Ежелижъ еще дашь ему нѣсколько покипеть, то онъ будетъ

§. 14.

Большимъ перомъ А чтобы узнать, то ударь ложку, которою снимаешь пѣну, рукою, и ежели сдѣлаются большіе пузыри и долгія искры, которыя вмѣстѣ держатся, то онъ готовъ.

§. 15.

Между большимъ перомъ есть еще малые и большіе шарики. Узнаешь сей родъ варенаго сахару тогда, когда обмочишь два пальца въ холодную воду и скоро вынувъ, чтобы еще въ холодную воду обмочить, дабы сахаръ не присталъ къ пальцамъ и не ожегъ, можешь скатать шарикомъ, и когда видишь, что сахаръ не распадается

ся, но скатывается, какъ тѣсто: то сѣ называется, что сахаръ въ шарикахъ; между малымъ и большимъ шарикомъ есть то различіе, что малые остаются мягки, а большіе дѣлаются шугіе, когда сахаръ простывается.

§. 16.

Чтобъ сдѣлать сахаръ *кассе* или *ломкой*, продолжай варить и такую же пробу дѣлай; надобно, чтобы между пальцевъ ломался, когда будетъ простуженъ; нѣтъ разности между сахаромъ *кассе*, или *ломкимъ*.

§. 17.

Карамелевъ. Если хочешь дѣлать карамель, то положи немного соку лимоннаго, чтобъ его почистить и сдѣлать свѣтлѣе. Вошь разныя степени варенія сахару, по мѣрѣ какъ онъ продолжаетъ кипѣть, и каждая степень имѣетъ разныя употребленія, смотря, что хочешь изъ него дѣлать.

§. 18.

Въ нѣкоторыя варенія вмѣсто сахару не рѣдко употребляется и медъ, то не излишно кажется бу-

детъ сказать что нибудь и о медѣ. Древніе не зная еще употребленія сахару, сколько медъ почитали, что Плиній его называетъ божественнымъ пищемъ, и они его повсюду туда употребляли, куда мы нынѣ употребляемъ сахаръ. Его есть два рода, одинъ желшой, а другой бѣлой, наиболѣе почитаемый и болѣе употребляемый въ пищу; а болѣе медъ весенній, ибо мягкіе и новые цвѣты, которые пчелы высасываютъ, даютъ хорошіе соки; дѣланной же зимою, или осенью медъ не такъ почитаемъ, ибо онъ имѣетъ вкусъ воску. У насъ лучший медъ крупичатымъ иначе называется.

§. 19.

Надлежитъ его выбирать, чтобы онъ былъ свѣжъ, густъ, крупичатъ и пропитателенъ, вкусу сладкаго и прянаго, духа пріятнаго и немного ароматическаго; качества его весьма различуютъ, по разнымъ мѣстамъ, гдѣ онъ дѣлается, и по цвѣтамъ, съ которыхъ пчелы его собираютъ. Можно дѣлать конфекты изъ меду, наблюдая тоже, что и о сахарѣ

сказано ; но они не такъ хороши
видомъ , и не могутъ такъ дол-
го храниться. Прежде, нежели спа-
нешь его употреблять , надлежитъ
его очистить , постанова его въ ша-
зу на уголья на посредственномъ
жару , дай ему кипѣть , безпрестан-
но мѣшая лопаткою , чтобы не под-
горѣлъ , что съ нимъ часто случает-
ся , и снимай съ него пѣну даже какъ
будешь очень свѣтелъ ; узнавъ же ,
когда онъ надлежащимъ образомъ
сварится , должно положить въ
него куриное яйцо , и ежели оно не
попоненѣтъ , то это знакъ , что онъ
уже удобенъ къ употребленію.

§. 20.

Зная все принадлежащее къ варе-
нію плодовъ и цвѣтовъ , приступимъ
теперь къ самому дѣйствию , и по-
кажемъ всѣ способы , какими только
можно приготавливать какойбы то
ни было плодъ ; и во первыхъ слѣду-
етъ намъ фѣялка.

§. 21.

Она есть первое произведеніе весны.
Ее должно собирать до восхода сол-
нечнаго во время сухое, естли хочешь

сохранить всѣ ея качества и духъ. Утверждаютъ, что въ Мартѣ растущая фіалка, привязана будучи ко лбу, уменьшаетъ головную боль и побуждаетъ ко сну.

§. 22.

Дѣлать лепешки фіалковыя.

Оборви хорошей фіалки, положи ее $\frac{1}{4}$ фун. на 2 фунта сахару, (а по сему болѣе, или менѣе можно дѣлать) истолки ее въ иготи; потомъ возьми два фунта сахару, очисти и свари его, какъ выше сказано въ § 14, большимъ перомъ, и снявъ съ огня, какъ станетъ простывать, положи въ него толченые фіалковые цвѣты; которые гораздо вмѣстѣ смѣшай и влей на блюдо; а какъ простынетъ, порѣжь кусочками для употребленія.

§. 23.

Дѣлать леденецъ фіалковой.

Имѣй хорошіе ошипанные фіалковые цвѣты, свари сахаръ, какъ показано въ § 13, и вылей въ формы; когда онъ попростынетъ, положи фіалковые цвѣты, погружая ихъ пошпильку и ровно вилками въ сахаръ, налей сверху зженаго сахару и при-

давя сверху чѣмъ нибудь тяжелымъ; потомъ поставь форму въ жаркое мѣсто, гдѣ огонь, или жаръ всегда долженъ равенъ быть, и шутъ чтобъ стояла она сутки; а чтобъ узнать сдѣлался ли леденецъ, надлежитъ въ форму воткнуть съ четырехъ угловъ чешыре сухія бѣлыя спички, и опшуда потихоньку ихъ вынуть, тогда какъ тебѣ покажется, что сахаръ поспѣлъ; и ежели на палочкахъ сахаръ начнетъ застывать на подобіе алмазовъ и вездѣ равно, то наклоня форму слей жидкой сиропъ, а остальное выкинь на толстую бумагу или на мѣдную доску, разравняй хорошенько и изрѣзавъ подавай.

§. 24.

Пастиллы, или зерны фіалковые.

Возьми цвѣтовъ фіалковыхъ фун. налей на нихъ немного кипятку и поставь погреть на вольной жаръ; потомъ слей воду и выдави весь сокъ изъ цвѣтовъ, и во ономъ размочи пять или шесть золотниковъ клею драганту, и когда онъ распушится, пропусти сквозь сальфешку; по семъ

вылей сію воду въ иготь, и возьми фунтъ сахара, по немногу въ нее клади толча оный, даже какъ сдѣлается тѣстомъ; изъ сего тѣста можешь дѣлать какія хочешь пашнилы или зерна, на подобіе овсяныхъ и гвоздишныхъ головокъ, или на подобіе кофе и проч. Если же не случится свѣжихъ фіялковыхъ цвѣтовъ, то возьми фіялковаго сухаго и въ порошокъ исполченнаго цвѣту, положи его въ сахаръ и толки не много съ разведенною съ драгантомъ водою, и потомъ дѣлай пашнилы. Дабы имѣть сей фіялковой цвѣтъ въ цѣлый годъ, то собери въ надлежащее время фіялковаго цвѣту, ощибли его и высуши въ вольномъ жару, и когда высохнетъ, истолки и изотри въ порошокъ, и положи въ ящикъ, укладенной бѣлою бумагою, которой крѣпко закупори и держи въ сухомъ мѣстѣ.

§. 25.

Фіялковой сыролѣ дѣлать.

Возьми хорошихъ ообранныхъ цвѣтовъ полфунта; лѣсные лучше дру-

тихъ; положи ихъ въ тазикъ, и влей на нихъ бутылку кипяшку и положи шарѣлку, чтобы ихъ погрузить, дабы благовонной изъ нихъ духъ не вышелъ, потомъ поставь въ вольной жаръ съ вечера до утра, и ежели полфунша фїялки, то должно выпити воды около двухъ бутылокъ; потомъ очисти сахаръ, вари, какъ показано въ §. 16; процѣди и выжми фїялковые цвѣты сквозь салфетку, влей воду въ сахаръ и поставь на уголья, наблюдая, чтобы не закипѣла, а токмо бы сахаръ съ сею водою распаялъ, не мѣшавши; потомъ положи все сїе въ чашку покрытую, и должно сїе держать шрое или четверо сутокъ въ хорошемъ жару, такомъ, какъ для леденца, и чрезъ нѣсколько времени пробуй сей сыропъ ложкою; когда онъ будетъ какъ малой перле по § 10, то уже и поспѣлъ; симъ образомъ сваренной сыропъ не скиснетъ и не обсахаривается.

§. 26.

Глассъ или фіялковое мороженое.

Нащипли хорошую горсть фіялковыхъ цвѣтовъ и положи въ иготь, хорошенько истолки, а истолокши положи въ полбушылку теплой воды съ полфунтомъ сахара, которой тамъ растаешь, и дай всему полчаса настояться; потомъ процѣди, выжми сквозь салфетку и заморозь, какъ будетъ сказано въ статьѣ о мороженныхъ.

§. 27.

Ессенція фіялковая.

Возьми сладкаго миндаля, сколько разсудишь на полтора фунта фіялковыхъ цвѣтовъ, которыхъ мышь не должно, очисти въ горячей водѣ миндаль и положи въ иготь вмѣстѣ съ фіялковыми цвѣтами, истолки; и когда все сѣе въ самое мягкое тѣсто истолчешь, то выложи въ тонкую рѣдкую холстину, положи въ прессъ, чтобъ выдавить масло или ессенцію, которую вливъ въ бушылку, крѣпко закупори и храни.

§. 28.

Вареной фіялковою цвѣтѣ.

Очисти побольше половины стебельковъ у фіялковыхъ цвѣтовъ, а чтобы цвѣты были цѣлы, и не мывши ихъ положи въ чищеной сахаръ, свареной какъ предписано въ § 9, дай имъ простытъ до завтрашняго дня, и тогда дай разъ съ двѣнадцать вскипѣтъ, даже какъ сдѣлается сиропъ большимъ перомъ по § 13, потомъ простуди и клади въ банки; если хочешь и обобранные листки цвѣтовъ фіялковыхъ варить, то также поступиай.

§. 29.

Фіялковая мармелада.

Исполки мѣлко оборваннаго цвѣту фіялковаго полфунта, протри его сквозь сито ложкою, даже какъ весь пройдетъ; вычисти, свари, какъ показано въ § 14, сахару $1\frac{1}{2}$ фун. и разведи въ немъ горячемъ понемногу протертаго фіялковаго цвѣту и клади въ банки.

§. 30.

Фіялковой пирогъ.

Сдѣлай форму не очень высокую изъ бумаги такой величины, какой хочешь сдѣлать свой пирогъ, ошип-ли фіялковые цвѣты, отвѣсь ихъ полфунта, которые положи въ фунтъ сахару сваренаго, какъ сказано въ § 14, мѣшай потчасъ его ложкою; когда все сіе станетъ подыматься гораздо, тогда прибавь два бѣлка яиш-ныхъ, смѣшавъ съ сахаромъ толче-нымъ, чтобъ было не очень жидко, и отъ сего сахаръ еще больше по-дымется, и тогда вылей въ форму и держи близко раскаленную горячую лопатку, отъ чего еще подымется.

§. 31.

Поджаренной фіялковой пирогъ.

Сдѣлай градіашъ изъ четверти фунта тертаго сахару, положи по-же число фіялки, какъ въ прежней пирогъ, и когда сіе возмешь цвѣтъ градіашу, мѣшай его и положи сва-реной въ сахаръ, какъ означено въ § 14, и окончи его подобнымъ же образомъ, какъ и прежде.

§. 32.

Песокъ фїялковой.

Наполки не мывши 4 фун. фїялковыхъ цвѣтовъ, и положи въ нихъ 2 фунта сахара, свареннаго какъ показано въ § 14; надлежитъ его гораздо мѣшать, такъ какъ бы хотѣлъ сдѣлать тиражъ (тиражемъ называютъ то, когда сахаръ сваренъ большимъ перомъ) ему даютъ $\frac{3}{4}$ успыть и мѣшаютъ его лопаткою, даже какъ опять сахаромъ сдѣлается; когда же фїялка довольно смѣшается съ сахаромъ, и сахаръ сгустѣетъ и просыхнетъ, тогда размявъ просѣй сквозь сито, чтобъ сдѣлаться могъ сей песокъ, такъ какъ и другіе пески для насыпанія узоровъ и цвѣтеровъ на зеркалахъ; если хочешь сдѣлать песокъ, которой бы дешевле сталъ, то возьми кусокъ брусковой краски и при сїю немного въ горячей водѣ на шарѣлкѣ, даже какъ довольно напрешь; чтобы придать цвѣтъ сахару, то сїю краску вмѣсто фїялковаго цвѣту положи въ сахаръ и окончи, какъ выше сказано.

§. 33.

Фіялковая дражея.

Для дѣланія всякихъ дражеи, надлежитъ имѣть тазъ изъ красной мѣди съ двумя ручками по бокамъ и съ рукояткой по середкѣ, дабы удобнѣе имѣ дѣйствовать. Должно его повѣсиль на веревкѣ вышиною въ полчеловѣка, подѣ низъ должно поставити жаровню, чтобы огонь на вершокъ былъ отъ таза; надлежитъ имѣть двумя разными образами сваренной сахаръ, одинъ лиссе, какъ означено въ § 9, а другой перле, какъ означено въ § 10; сїи двѣ уварки сахару дають имена двумъ сортамъ дражеи, которыя мы называемъ лиссе и перле. Дражеи лиссе дѣлають такъ: положи умѣренной огонь подѣ жаровню, поставь ее въ бездонную кадку, дабы жаръ не выходилъ, и тазъ сверху повѣсь; когда хочешь только одинъ фун. дражеи сдѣлать, а нѣтъ таково таза, то можно взять кастрюлю и въ ней варить, изъ чего похочешь дѣлать дражеи; естли съ сахаромъ, то безпрестанно мѣшай на посредственномъ огнѣ, даже какъ дра-

жея поспѣетъ; дабы сдѣлать дра-
жеи фіолетовыя, размочи немного въ
водѣ клею драганту и процѣди его
сквозь вѣшную, жавши, чтосы онъ
весь прошелъ; положи его въ иглошъ
съ фіалковою мармеладою, вливши не-
много воды изъ брусковой краски, при-
бавь сколько надлежитъ сахару, и все
сіе толки, даже какъ сдѣлается удоб-
ное мѣсто; потомъ положи сіе мѣ-
сто на снѣдь съ мѣлко истолченнымъ
сахаромъ, ошрывай кусочки и дѣ-
лай изъ нихъ шарики или лепешки съ
маленькое кофейное зернышко, и по-
ложи въ теплое мѣсто; потомъ поло-
жи сіи катышки въ тазъ въ сахаръ,
сваренной лиссе по § 9, и на посред-
ственномъ огнѣ мѣшай ихъ, даже
какъ начнетъ сахаръ кругъ катыш-
ковъ обсахариваться, и тогда тѣ дру-
гой такой же сахаръ лиссе положи
и тоже дѣлай, даже какъ дражеи
по разсужденію твоему довольно кру-
пны будутъ.

§ 34.

Тѣсто фіалковое.

Ощипли 4 фун. фіалковыхъ цвѣ-
товъ, истолки ихъ мѣлко въ малень-

кой ступкѣ, свари фунтѣ сахару, какъ показано въ § 14, и снявъ его съ огня, положи въ него фіялковые толченые цвѣты, и мѣшай по пѣхѣ порѣ, какъ совершенно оныя съ сахаромъ смѣшаются, тогда вылей въ форму и засуши.

§. 35.

Фіалковые букеты, или фіалковые цвѣты лучками.

Возьми хорошихъ фіялковыхъ цвѣтовъ съ ихъ стебельками, свяжи ниточкою по чешыре или по пяши вмѣстѣ, обмочи ихъ не очень въ горячей сахаръ, сдѣланной какъ показано въ § 8, а потомъ положи сахару стечъ на рѣшено и посыпъ сахаромъ мѣлкимъ, которой послѣ обдуй, дабы потъ, которой не приспалъ, слетѣлъ; а послѣ положи на другое рѣшено, такъ чтобы цвѣты распуцены были, и въ жаркомъ мѣстѣ дай засохнуть, укладывая для храненія въ ящички, уложенные бѣлою бумагою, и держи въ тепломъ мѣстѣ.

§. 36.

Фіялковые кларекоты.

Возьми лучших 12 яблокъ ронетъ, изрѣжь ихъ, чтобы изъ нихъ вынуть морсѣ, и сдѣлай желе или ягодникъ, какъ обыкооленно изъ яблокъ дѣлается; возьми ошипанной лисъ съ фіялковыхъ цвѣтовъ въ блюдо, взваря полбушылки чистой воды кипяшкомъ, вылей ее на цвѣты, ложкою погрузи цвѣты, крѣпко закрой блюдо и поставь въ теплое мѣсто съ вечера до утра, послѣ выжавъ процѣди сквозь салфетку; тогда возьми уже свареной изъ ронетъ желе, влей въ него фіялковую сію воду и держи на легкомъ огнѣ, чтобъ только пузырилась, потихоньку ложкою мѣшай; тогда же свари, такъ какъ показано въ § 16, столько мѣрою сахару, сколько было фіялковой воды, вливай яблошникъ разведенной съ сею водою понемногу въ сей сахаръ, и поставя на огонь, при первомъ кипѣніи снимай пѣну съ сего желе, и потомъ закрывъ дай еще два или три раза хорошенько вскипѣть, и пробуй слѣдующимъ об-

разомъ: обмокни въ вареніе сіе серебряную ложку, естли желе хорошо стекаетъ и ничего на ложкѣ не останется, то онъ поспѣлъ; тогда клади въ формы и въ жаркомъ мѣсѣ спанови, дабы сгустилось или засохло.

§. 37.

О ЗЕМЛЯНИКѢ.

Находится два рода земляники, садовая (клубника) и лѣсная: первая очень вкусная и благовонная; вторая же иногда имѣетъ кислой вкусъ, конечно отъ того, что деревья препятствуютъ солнечнымъ лучамъ довольно согрѣвать ее; также есть земляника красная и бѣлая, но качества ихъ одинаковы. Надлежитъ землянику выбирать крупную, спѣлую, сочную, хорошаго духу и сладкаго виннаго вкусу. Сей плодъ полезенъ людямъ мокротнымъ: онъ утоляетъ жажду, побуждаетъ на ѣду, прохлаждаетъ и уменьшаетъ кислоту мокротъ, также онъ и подкрѣпляетъ челоѣка; плодъ сей столько почитаютъ ради его цвѣту, благовонія, вкусу и благихъ дѣйств-

вѣй , что подають его на лучшіе столы свѣжей и ѣдятъ , примѣшивая немного вина и сахару; одно излишнее его употребленіе можетъ вредно учиниться. Земляника обыкновенно у насъ въ концѣ Маія и въ Іюнѣ поспѣваетъ.

§. 38.

Компотъ изъ садовой земляники или клубники.

Возьми крупной земляники или клубники , которая бы однако не очень спѣла была , очисти и вымой ее , и откинувъ на сито , дай водѣ стечь , положи въ кастрюлю 2 фун. сахару и немного воды , свари его большимъ перомъ , по § 14. Сей родъ варенія сахару можешь познать , подувъ сквозь уполовникъ , которымъ мѣшаешь сахаръ ; еслии онъ какъ перо оплещаетъ , то онъ поспѣлъ ; положи въ сей сахаръ землянику , и снявши съ огня дай немного устояться , потряси ее потихоньку въ кастрюль ; потомъ поставь на огонь , дай ей немного покипеть и потомъ скорѣе вынь , чтобъ земляника не развалилась ; а когда сіе въ полови-

ну простынетъ , то выложивъ бережно на шарелку и простудя, подавай.

§ 39.

Марцыпаны изъ земляники.

Обваря фунтъ сладкаго мигдалю, дай стечь водѣ и мѣлко истолки въ иготи , а потомъ положи хорошія пригоршни вымытой и обсушенной земляники , или клубники и вторично толки , дабы земляника совершенно съ мигдалемъ смѣшалась ; имѣй тогда изготовленной фун. сахару сваренаго перомъ по § 14, которой смѣшай съ мигдалемъ и съ земляникою, и сдѣлавъ лепешки, поставь въ печь ихъ высушить , даже какъ отъ листа будутъ отставать ; потомъ вынь и положи на листъ бумаги и дай простыть ; по простуженіи положи опять въ иготь съ тремя бѣлками яишными , и толки сіе шѣсто около хорошей четверти часа , прибавляя еще немного мѣлкаго сахару во время толченія ; потомъ вынувъ дѣлай марцыпаны хлѣбцами небольшиими , испеки ихъ въ вольномъ жару.

§. 40.

*Марцыланы гласированные изъ
земляники.*

Возьми 2 фунша сладкаго мигдалю, обваря , очисти и истолки въ иготи , и пошолокши не въ одинъ разъ , но раза въ два или три, положи бѣлокъ яишной и нѣсколько капель померанцовой воды , дабы мигдаль не обмаслился; имѣй въ кастрюлѣ 2 фунша сахару, свареннаго перомъ по § 14, въ которой положивъ мигдаль, хорошенько перемѣшай , и нарѣзавъ кусками , или сдѣлавъ лепешками , дай въ вольномъ жару засохнуть до того , какъ отъ доски будетъ отставать, а тогда вынувъ , дай простыть; простудя же, положи опять въ иготь и снова истолки, прибавя два бѣлка яишныя и немного сахару толченаго , и послѣ сего сдѣлай марцыланы пирожками и пеки ихъ въ вольномъ жару; когда они почти уже поспѣютъ , вынь ихъ и обмажь кругомъ мармеладомъ землянишномъ, въ которой разболтай одинъ бѣлокъ яишной, дабы она была такъ какъ жидкое тѣсто,

и поспавъ опять въ печь, чтобъ засохли и обсахарились.

§. 42.

Землянишый тварогъ.

Возьми бушылку густыхъ сливокъ, вылей ихъ въ кастрюлю съ четвертью фунта сахару и вари ихъ даже какъ они до половины уварятся, возьми двѣ хорошія горсти очищенной земляники или клубники, исполки ее въ игоши и разведи сливками горячими; когда они станутъ просыхать, положи немного телячьяго желудка, или подави лимону и немедленно смѣшавъ, сперва процѣди сквозь сальфетку и положи въ форму или на блюдо, и поставь въ теплое мѣсто, а когда скиснется, слей сыворотку и проспудя на льду, подавай.

§. 43.

Землянишное мороженое

Возьми два фунта земляники и 4 фун. красной смородины, издави все сіе на блюдѣ, прибавь 2 фунта сахару и немного воды, и дай всему сему постоять 2 часа, потомъ все сіе процѣди сквозь рѣше-

то , и положи въ форму , заморозь и подавай.

§. 44.

✓ *Земляника въ карамель.*

Положи въ кастрюлю 4 фун. сахару и немного воды , свари сахаръ сыропомъ карамель, по § 17, хорошаго коришневаго цвѣту , сними съ огня и поставь на горячую золу, дабы не засыхъ, въ оной макай крупную землянику или клубнику , держа за стебелекъ, и клади на мѣдной листъ, которой сперва должно натереть не много хорошимъ масломъ , чтобъ не приставало , а какъ довольно намакаешь , то положи на тарелку подавай.

§. 45.

✓ *Земляника сахаромъ обсыпанная.*

Взбей бѣлокъ яишной, возьми немного сей пѣны, по числу сколько хочешь дѣлать земляники сахаромъ обсыпанной , смочи землянику и обваляй ее мѣлкимъ сахаромъ, а потомъ по ягодкѣ расклади на листъ бѣлой бумаги, положенной на рѣшето , поставь въ весьма умѣренной теплоты печь, чтобъ сахаръ засохъ.

§. 46.

Сыръ мороженой изъ земляники.

Возьми нѣсколько фунтовъ земляники, обери ее и издави, а потомъ смѣшай ее съ бутылкою сливокъ и шрема четвертьми фунта сахару, и давъ вмѣстѣ постоять одинъ часъ, протри сквозь рѣшето, и положи въ форму для мороженья и морозъ, какъ ниже сказано будетъ о мороженныхъ во второй части; когда оно заморозится, претри въ формѣ ложкою, чтобы льду не оставалось, и шерши еще поверти, а потомъ сіе тѣсто мороженое положи въ форму сыру, какой хочешь подавать, и поставь опять сію форму на снѣгъ, чтобы дать болѣе сгустѣться; а когда время будетъ подавать, то опустивъ форму въ горячую воду, чтобы сыръ отсталъ, выложи на тарѣлку и подавай.

§. 47.

Конелоны, или лепешки мороженыя землянишныя.

Издави на блюдѣ 2 фун. очень спѣлой земляники съ полфунтомъ красной смородины, положи шуда же

небольшую бушылку, или $\frac{3}{4}$ обыкновенной бушылки воды и фунтъ сахара, дай всему сему полчаса устояться, а потомъ протри сквозь сито, и положи въ форму заморозь; когда замерзнетъ, тогда хорошенько перемѣшавъ, чтобы мороженое стало тѣстомъ, положи въ маленькія четвероугольныя формы, и поставь ихъ на ледъ, на которой посыпь соли, и немного шущъ назадъ и впередъ подвигай; когда же надобно подаватьъ, обмокни сіи формы въ теплую воду, и потомъ опрокинувъ и удара по дну сбѣлай, чтобы мороженое вышло, и такъ положи на тарѣлку и подавай.

§. 48s

Мармелада изъ земляники.

Свари большимъ перомъ, по § 14, два фунта сахару, и снявъ съ огня, положи въ него одинъ фунтъ шолченой и протертой сквозь сито земляники или клубники, и смѣшавъ хорошенько съ сахаромъ, клади въ банки, которыя тогдажъ закрой, когда мармелада совсѣмъ простынетъ.

§. 49.

О МАЛИНѢ.

Благовоиѣ, вкусъ и качества малины суть почти подобны земляникѣ; однако малина скорѣе киснетъ въ желудкѣ. Надлежитъ ее выбирать крупную, спѣлую и сочную, то есть, чтобъ была соку сладкаго и прянаго. Почитаютъ, что сей плодъ полезенъ для мокротныхъ людей, и у коихъ мокроты кислы и въ движеніи. Употребляютъ малиновой цвѣтъ въ воспаленіи глазъ и въ рождѣ. Листья и верхушки сего растенія употребляются къ дѣланію полосканья, для укрѣпленія десенъ и во время горшанной болѣзни. Время, въ которое малина поспѣваетъ, есть не много позже земляники. Изъ нее дѣлаютъ варенья слѣдующія:

§. 50.

Компотъ изъ малины.

Взявъ сколько малины, сколько надлежитъ для сдѣланія компота, обери ее, свари 2 фун. сахару большій перомъ, по § 14, положи въ него горячую малину и немного погодя, снявъ съ огня кастрюлю, по-

сихоньку ее потрясай , а черезъ четверть часа поставь на огонь, и дай немного ей вскипѣть, и не ожидая, чтобъ малина разварилась, снявъ съ огня , выложи на тарѣлку и подавай простудя.

§. 51.

Мороженое изъ малины.

Надави на блюдъ малины , прибавь немного воды и сахару, смотря по вкусу , и взбей все сіе вмѣстѣ , потомъ процѣди сквозь салфетку , положи въ форму и заморозь.

§. 52.

Малина въ сиропѣ.

Обобравъ малины около двухъ фунтовъ , свари сахару большимъ перомъ, по § 4, $2\frac{1}{2}$ фунта , положи въ него посихоньку малину , дай ей на сильномъ огнѣ вскипѣть , потомъ прибавь немного соку вишневого, процѣженного сквозь салфетку, поставь опять на огонь, чтобы разъ 13 или 14 вскипѣла, то есть, какъ сиропъ сдѣлается довольно густъ ; во время варенія примѣчай , что раза два или три надлежитъ, составя съ огня, снимаешь пѣну ; и такъ ко-

гда малина сварится, то простудя, шакъ чтобъ была только тепла, клади въ банки. Нѣкоторые же варя сѣе, не кладущъ вишневаго сироу.

§. 53.

Малина сухая.

Свари два фунта сахару большимъ перомъ, по § 14, и обобравши, положи въ него 2 фунта не переспѣлой малины, и дай бѣлымъ ключемъ разъ вскипѣть; а потомъ снявъ съ огня и снимая пѣну, пошихоньку выложи въ блюдо, которое поставъ и съ сиропомъ въ жаркую печь до завтра; по прошествіи же сутокъ вынувъ изъ сиропа клади на рѣшето, и давъ сиропу стечь, поудри мѣлкимъ сахаромъ и засуши въ печи.

§. 54.

Тѣсто изъ малины.

Возьми около фунта малины, очисти ее издави въ блюдъ и протри сквозь рѣдкое сито, сварь фунтъ сахара кассе, по § 16, положи протертую малину и мѣшай лопаткою, не спавя на огонь, даже какъ совсѣмъ

съ сахаромъ перемѣшается ; потомъ положи сѣ мѣсто въ коробочку и засуши въ печи.

§. 55.

Марцыпаны изъ малины.

Исходки очень мѣлко фунтъ сладкаго миндаля , сперва его обваривъ, очисти и осуши; по семъ положи 2 горсти обобранной малины и снова гораздо перешолки , даже какъ все очень смѣшается ; свари фунтъ сахару перомъ по § 14 , и смѣшай съ симъ мѣстомъ ; по семъ суши сѣ мѣсто на мѣдномъ листу въ легкомъ жару , даже какъ само отстанетъ отъ листа ; простудя его опашь исходки, прибавя два бѣлка яишныхъ и немного сахару , и когда все сѣ хорошо смѣшается , сдѣлай марцыпаны, какой величины и фигуры похочешь, на легкомъ жару испеки , а потомъ гласируй бѣлымъ : то есть, возьми мѣлкаго сахару, просѣй его сквозь сито, положи въ него немного бѣлка яишнаго и лимоннаго соку , и хорошенько збивъ сѣ, обмажь марцыпаны сверху и дай засохнуть въ вольной печи.

§. 56.

Консервъ изъ малины.

На фунтѣ малины надлежитѣ имѣть восьмую часть красной смородины, положи обѣ сѣи ягоды вмѣстѣ, издави ихъ на блюдѣ и процѣди ихъ сквозь сито, и положи сокъ въ кастрюлю, вари на легкомъ жару, даже какъ $\frac{2}{3}$ укипитѣ; тогда возьми фунтѣ съ четвертью сахару, сдѣлай изъ него сиропъ большимъ перомъ по § 14, и когда онъ немного попросынетѣ, то влей на обваренные морсы и мѣшай долго вмѣстѣ; а какъ станетѣ все сѣе густѣть, выложи въ бумажныя формочки, и такъ давъ еще болѣе укрѣпиться, разрѣжь кусочками и сохраняй для употребленія.

§. 57.

Ягодникъ или желе изъ малины.

Свари въ кастрюлѣ два фунта сахару кассе § 16; когда онъ сварится, возьми 2 фунта малины и фунтѣ смородины, положи въ сахаръ; вари сѣи ягоды, снимая пѣну, даже какъ сиропъ такъ сгустѣетѣ, что взявъ его на два пальца и рас-

творяя ихъ будетъ тянуться ниткою, которую не скоро перервешь, или взявъ на уполовникъ, онъ польется скашершью, тогда выложишь все на сито, кошорое поставишь надъ блюдомъ, куда бы сыропу стечать; и естли желаешь имѣть его очень чистой, то не должно гнестя ягоды; когда сиропъ стечетъ, поставь его опять въ кастрюль на легкой огонь, и дай ему вскипѣть, а потомъ опнявъ пѣну, разливай въ банки.

§. 58.

Ягодникъ изъ малины другимъ образомъ.

Возьми 3 фунта малины и 3 фунта красной смородины, издави сѣи ягоды и сокъ сквозь сито процѣди на блюдо, свари кассе $4\frac{1}{2}$ фун. сахару, положи въ него сокъ ягоды и вари, даже какъ сдѣлается сиропъ лиссе и перле по § 9 и 10, что можешь познать по тому, что выше о семъ вереньи сказано; а потомъ давъ немного застыть, вылей въ банки.

Кремъ малиновой.

Возьми бушылку густыхъ сливокъ, вылей ихъ въ каштрюлю, положи 4 фун. сахару и вари даже какъ до половины уварится, дай симъ сливкамъ простынь и положи издавленной 4 фун. малины, и взявъ три желтка яишныхъ, въ особливомъ сосудѣ съ сливками же свѣжими разведи немного и смѣшай все вмѣстѣ, пропусти все сѣе сквозь сито, и поставь на огонь, дабы токмо сварить яицы, безпрестанно мѣшай, чтобъ не закипѣло; когда кремъ начнетъ уже густѣть, то сними его немедленно съ жару, и какъ будетъ простывать и учинится такъ какъ парное молоко, положи съ гороховину шелячьяго желудка, и разведя я поставь въ теплое мѣсто, чтобы скисло и стало творогомъ, а тогда сцѣдя сыворотку и простудя на льду, выложи на блюдо, или въ формѣ сдѣлавъ, подавай.

§. 60.

Мармелада изъ малины.

Раздави на блюдѣ 4 фунта малины, которую протри сквозь сито и поставь въ кастрюлѣ сохнуть въ печь, чтобы половина ее усохла; тогда возьми 2 фун. сахару, свари его большимъ перомъ по § 14, положи въ него протертую малину и вари, чтобы разъ 12 вскипѣла, мѣшая безпрестанно лопаточкой, и когда мармелада поспѣетъ, то клади ее въ банки.

§. 61.

Мороженой сырѣ изъ малины.

Возьми около фунта малины, раздави ее на блюдѣ, и тушь же положи бутылку сливокъ и $\frac{3}{4}$ фун. сахару, и все сіе смѣшавъ, дай часъ постоять; а потомъ пропусти сквозь сито и положи въ форму, морозъ, перемѣняя; и когда замерзнетъ, тогда оставь еще во льду, даже какъ должно подавать, и тогда опшая горячею водою, выложи на блюдо и подавай.

§. 62.

Конслоны изъ малины.

Положа въ глубокое блюдо около двухъ фунтовъ обобранной малины и 2 фунта красной смородины, издави все вмѣстѣ, а потомъ положи фун. сахару и буылку воды, и дай полчаса настояться; а потомъ процѣди сквозь сито и положи въ форму морозъ; когда сіе замерзнетъ, тогда перешри ложкою, чтобы было какъ тѣсто, и клади въ длинныя на подобіе цукеръ броду формачки, и уложа хорошенько заверни въ бумагу и зарой въ снѣгъ, чтобы окрѣпло; а когда подавать, то опусти дно формочекъ въ теплую воду, чтобы отстало мороженое, и ударь по дну рукою, выложя, подавай.

§. 63.

О СМОРОДИНѢ.

Два рода есть смородины, красная и бѣлая; послѣдняя бываетъ рѣже, однакожъ обѣ онѣ имѣютъ одинакой вкусъ. Сей плодъ довольно всѣмъ извѣстенъ, и рождается на небольшихъ кустахъ; вкусъ ея ки-

селѢ отѢ находящейся вѢ ней кислой соли , отѢ чего она есть прохладительна и удобна уменьшать горячность мокротѢ. НадлежитѢ для варенья выбирать ее крупную , очень спѣлую, сочную, мягкую, glandовитую, и сколько можно ту , которая послаще. Частое употребленіе смородины безѢ сахару производитѢ колотье вѢ желудкѢ и самыя лихорадки ; но съ сахаромѢ вареная смородина теряетѢ уже свою кислоту и становится пріятнаго вкусу, и конфектѢ изѢ нее сдѣланной очень полезенѢ для выздоравливающихѢ людей. Здѣсь предлагаются способы , какимѢ только можно ее варить, и во первыхѢ:

§. 64.

КакѢ дѣлать консервѢ изѢ смородины.

Положи вѢ кастрюльку два фун. красной смородины, хорошо оцѣпанной; сдѣлай, чтобѢ изѢ нее вытекла излишняя вода, поставя ее на огонь, и сей сокѢ процѣди сквозь рѣшето на блюдо ; онѢ можетѢ пригодиться для дѣланія ягодника ; пошомѢ смо-

родину сколько можно ложкой про-
три сквозь сито, и суши сіе мѣсто
на огнѣ, даже какъ треть его оста-
нется, и тогда положи въ сахаръ
свареной кассе по § 16, мѣшай хо-
рошенько все сіе вмѣстѣ и уширай
даже какъ сдѣлается какъ ледъ
на смородинѣ, и тогда клади въ
формы бумажныя, и давъ 2 часа по-
засохнуть въ оныхъ, вынувъ, рѣжь
ломшиками для употребленія.

§. 65.

Мороженое изъ смородины.

Возьми 2 фун. смородины и фунтъ
малины, положи все сіе въ кастрюлю,
и издавя, дай три или четыре раза
вскипѣть бѣлымъ ключемъ, а потомъ
откинь на сито, дабы сокъ выпекъ,
и процѣди, выжимая сквозь салфет-
ку; потомъ возьми $1\frac{1}{2}$ фун. сахару,
распусти его въ семъ сокъ на огнѣ,
положи въ него сшакана два воды,
потомъ вылей на блюдо, чтобъ про-
стылъ, тогда положи сіе въ форму
и заморозь; еслии не случится свѣ-
жей смородины, то наблюдая томъ
же размѣръ, но не вѣсомъ, а мѣрою,
возьми сыропу сихъ ягодъ, прибавь

воды горячей , чтобъ распустился ,
прошри сквозь сито ложкою и мо-
розъ, какъ обыкновенно дѣлается.

§. 66.

*Компотъ изъ красной или изъ бѣлой
смородины.*

Свари 2 фун. сахару маленькимъ
перомъ () 13), положи въ него фунтъ
смородины, изъ которой прежде вынь
сѣмячки, и вари ее на сильномъ огнѣ
въ семь сахарѣ, чтобъ 4 или 5 разъ
вскипѣла бѣлымъ ключемъ ; потомъ
снявъ съ огня сними пѣну , и когда
почти остынетъ , выложивъ на
блюдо , подавай. Компотъ изъ бѣлой
смородины дѣлается такимъ же об-
разомъ ; также дѣлаютъ компоты
изъ смородины въ кисточкахъ, точ-
но такимъ же образомъ , кромѣ что
сѣмячки изъ ягодъ не вынимаютъ.

§. 67.

*Простой хорошей желе изъ
смородины.*

Возьми не очень спѣлой сморо-
дины по мѣрѣ, сколько хочешь же-
ле или ягоднику сдѣлать , на при-
мѣръ : если имѣешь 30 фун. то
не очисти , положи въ кастрюлю съ

полубушылкою воды , поставь на огонь и дай нѣсколько разъ вскипѣть ; дабы изъ смородины сокъ вышелъ , пропусти сокъ сквозь сито , выдавливая смородину ложкою ; ежели останется 10 фун. (*) соку , которой вливъ въ кастрюлю , безпрестанно лопашкою мѣшая , посыпай понемногу 20 фун. сахару мѣлкаго [ежели же хочешь имѣть желе не столько сладкой , то довольно 15 фун] поставь кастрюлю на огонь и давай кипѣть , и когда выйдетъ большая пѣна , то снявши съ огня пѣну сними , поставь опять на огонь , дай раза 3 или 4 бѣлымъ ключемъ вскипѣть , потомъ опсставивъ , не много устудя лей въ банки .

§. 68.

Желе , или ягодникъ смородинной другимъ образомъ.

Возьми красной смородины по мѣрѣ , сколько хочешь сдѣлать ягодника , издави ее и пропусти сквозь сито ; на каждые полбушылки соку

(*) Гущи , то будетъ 20 фуншовъ соку .

свари по фунту сахару кассе § 16 ; положи въ сахаръ сокъ смородинной и дай ему нѣсколько разъ вскипѣть ; а когда такъ огустѣетъ , что спанетъ тянущся полотномъ съ ложки , тогда вылей въ банки , и давъ застыть , покрой. Нѣкоторые же не мѣрю кладутъ сокъ , но въсыпъ ягоды сіи ; кладутъ фун. сахару на фунтъ ягодъ , потомъ издавъ смородину вытираютъ сокъ и кладутъ въ сахаръ свареной кассе , по § 16 , и оканчиваютъ , какъ выше сказано.

Нѣкоторые же кладутъ $\frac{3}{4}$ фун. сахару на фунтъ ягодъ ; тѣжъ , которые хотяшъ имѣть не столь сладкой ягодникъ , или какъ называется полусахарной , кладутъ $\frac{2}{4}$ фун. сахару на фунтъ ягодъ : но мало пользы отъ сего получаютъ , потому что тогда надлежитъ долѣе ягодникъ варить , даже какъ придетъ въ густоту перваго , отъ чего онъ очень убавляется и дѣлается не цвѣшенъ. Ягодникъ изъ бѣлой смородины дѣлаютъ такимъ же образомъ , какъ изъ красной.

§. 69.

*Желе, или ягодникъ смородинной
съ малиною.*

Сей дѣлается также, какъ и прежній, съ тою только разностию, что кладушъ осьмуху фун. малины на $\frac{3}{4}$ фун. смородины, и по фувшу сахару на фуншъ ягоды; тѣ же, кто захочешъ дѣлать ягодникъ гуще, ставяшъ сахаръ въ кастрюль на огонь, и сваря его кассе по § 16, потомъ кладушъ смородину и варяшъ ее съ сахаромъ, снимая пѣну, даже кадъ ягодникъ будетъ между лиссе и перле по § 9 и 19; тогда выкидывающъ на сито, чтобы сокъ спекъ, подавливая немного ягоды; потомъ сей спекшей сокъ еще немного, снимая пѣну, поваришъ на легкомъ огнѣ, а по семъ выкладывашъ въ банки.

§. 70.

*Желе, или ягодникъ подсолнечной
изъ смородины безъ огня.*

Возьми 2 фун. смородины, издавивъ ее выжми сокъ сквозь салфетку, возьми $2\frac{1}{2}$ фун. сахару, истолки его мѣлко, положи въ сей сокъ и

хорошенько перемѣшай , дабы онѢ разошелся ; потомѢ вѢ банкѢ поставь на солиде, имѣя и другую банку пусшую , и черезѢ 2 или 3 часа изѢ оной вѢ другую переливая, такѢ чшобы не вдругѢ вылить , но разѢ вѢ 16 или 12, и такѢ стоя на солидѢ, ежели вѢ 1 день не сядетѢ, то конечно вѢ другой день на солидѢ сей желе охолодѣетѢ , и не можно его вѢ прокѢ беречь.

§. 71.

Мармелада изѢ смородины.

Вари три фунша обобранной смородины сѢ стаканомѢ воды, чшобы 4 или 5 разѢ вѢ кастрюлѢ вскипѣла и разлопалась , процѣди сквозь сито и отсшавь особливо , потомѢ протри тушу ; дабы сколько можно болѣе имѣть мармелады или шѣла смородиннаго , свари фуншѢ сахару большимѢ перомѢ по § 14, положи вѢ него сѣе протершое шѣло и вари, безпрестанно мѣшая лопаткою, даже какѢ четырнадцать или пятнадцать разѢ вскипишѢ ; а потомѢ подогрѣвѢ выливай вѢ банки чистой сокѢ смородинной , которой спуссия отсша-

вишь особливо ; есѣли не имѣешь случаю его употребить, можешь также положить въ мармеладу , но тогда должно гораздо болѣе ее варить.

§. 72.

Смородина букетами.

Возьми фунтъ крупной смородины, собранной кисточками, свяжи пучками , положи въ нее фунтъ сахару свареннаго большимъ перомъ по § 14, дай 2 или 3 раза вскипѣть бѣлымъ ключемъ, сними понемногу пѣну , и оставь въ той же кастрюлѣ въ сахарѣ, поставя въ жаркое мѣсто до завтра, а потомъ выложи на сито дай сыропу стечь , и когда смородина простынетъ , то положи пучки и обваляй ихъ въ сахарѣ.

§. 73.

Смородина кисточками.

Смородина кисточками варится подобнымъ же образомъ, какъ и прежняя , съ тою только разностию , что не связываютъ ее пучками и меньше времени въ сыропѣ оставляютъ.

§. 74.

Смородина въ сарочкѣ.

Возьми крупной смородины кисточками, помочи ее немного въ пѣну бѣлака яишнаго, которую взбей, потомъ обваляй въ мѣлкомъ сахарѣ. Сии обваленныя кисти смородины клади на бѣлую бумагу, и положи съ бумагою на рѣшето, поставь въ самой умѣренной жарѣ, чтобъ засохла.

§. 75.

Сиропъ изъ смородины.

Издави въ чашкѣ 4 фун. смородины и фунтъ вишенъ и процѣди сквозь сито, чтобы весь сокъ стекъ, свари 3 фунта сахару большимъ перомъ по § 14, положи въ него сей сокъ смородинной и вишневой, и вари его даже какъ сдѣлается большой лиссе по § 9, или сиропъ; тогда снявъ съ огня и простудя, вливай въ бушылки. Сей сиропъ не можетъ долѣе 8 дней или двухъѣдѣль держаться; но ежели хочешь варить въ прокъ, то клади по 2 фун. сахарнаго песку на полбушылки сиропа, или клади сахаръ не въсомъ, но мѣрою, то есть

сколько стакановъ соку , столько стакановъ истолченнаго сахару , и окончай подобнымъ вышеписаннымъ образомъ.

§. 76.

Кларекеты изъ смородины.

Возьми 2 фунта смородины , издави ее въ блюдѣ , или еспли хочешь , положи въ кашпюлю , поставь на огонь и дай ей 8 или 10 разъ вскипеть ; а потомъ откинь на сито , чтобъ выдавишь сокъ , которой потомъ пропусти сквозь салфетку ; на фунтъ соку смородиннаго , свари кассе по § 16 фунтъ съ четвертью сахару , положи въ него смородинной сокъ и вари вмѣстѣ , чтобъ сдѣлался желе ; а какъ желе поспѣетъ , то вылей въ маленькіе стаканчики , и какъ застынетъ , то вынувъ изъ оныхъ , подавай.

§. 77.

Смородина ягодами.

Возьми крупной красной смородины , вычисти изъ нее зернышки , и кидай вычищая въ холодную воду ; очисти , по § 7, 6 фун. сахарнаго песку на 4 фунта смородины (или

клади одною мѣрою) и вари его кас-
се по § 16, клади понемногу въ него
ягоды, и поставя на жаръ вари, без-
престанно мѣшая даже какъ сахаръ
разжидишся , тогда снявъ клади въ
банки; не надлежитъ , чтобъ она
кипѣла. Бѣлую смородину варятъ
такимъ же образомъ.

§. 78.

Смородинное тѣсто.

Набравъ ягодами 4 фун. сморо-
дины , положи ее въ кастрюлю съ
четвертью бутылки воды , вари на
огнѣ, чтобы лопнули ягоды , и дай
два или три раза вскипѣть бѣлымъ
ключемъ, а потомъ откинувъ на си-
то, дай соку стечь еще, гораздо вы-
жимая лопаткою , дабы все шѣло изъ
смородины вышло ; процедя вари на
огнѣ, безпрестанно мѣшая, даже какъ
сдѣлается густъ очень сокъ, на по-
добіе тѣста , и оной взвѣсь на $1\frac{1}{4}$
фун. сего густаго соку, свари $1\frac{1}{2}$ фун.
сахару большимъ перомъ по § 14 ;
снявъ его съ огня, разведи въ немъ
густой смородинной сокъ, и хоро-
шенько перемѣшавъ, клади въ формы,

чтобъ въ горячей печи ихъ засу-
шить.

§. 79.

*Тѣсто смородиное другимъ обра-
зомъ.*

Протерши сквозь сито весь сокъ
изъ 5 фун. смородины, такъ какъ
выше показано, положи сокъ въ ка-
стрюлю съ 2 фун. мѣлкаго сахару,
и вари вмѣстѣ, почасту мѣшая, а
паче подъ конецъ, даже какъ сва-
рился перомъ по § 14, что можно
узнать подувши сквозь уполовникъ,
то выдушь какъ большія искры;
тогда сіе тѣсто положи въ формы
и засуши въ печи.

§. 80.

О В И Ш Н Я Х Ъ.

Ихъ много родовъ бываетъ, какъ
то: раннія, починаемыя за то, что
рано поспѣваютъ; коротко-стебель-
ныя суть лучшія вишни, для того
что онѣ бываютъ крупны; также
въ числѣ вишенъ считаются бѣлыя
и черныя вишни, кои бываютъ так-
же очень хорошаго вкуса.

Вообще должно выбирать вишни крупныя, полныя, очень спѣлыя и сочныя. Сей плодъ есть прохлаждающій, утоляющій жажду, побуждающій на пищу; онъ гонитъ урину и почитается полезнымъ во время головной болѣзни; почитаетъ, что киспочки онаго полезны также для изгнанія камня изъ почекъ пузыря. Излишнее употребленіе вишенъ приключаетъ въспры и колику; ибо онѣ легко окисаютъ въ желудкѣ. Теперь предложимъ, какъ должно варить ихъ разными образами:

§. 81.

Вишни ушками.

Возьми 2 фун. очищеннаго сахара, свари его большимъ перомъ по § 14, всыпь въ него 4 фун. вишенъ, и дай имъ шумъ три или четыре раза вскипѣвъ бѣлымъ ключемъ, снимая пѣну, и оставь ихъ на суски въ сыропѣ; послѣ очисти 2 фун. еще сахару; шумъ же положи, и вынувъ вишни дай съ нихъ сыропу стечь, а сыропъ еще вари, даже какъ будетъ съ ложки скашертною литься, и тогда опять во оной положи вишни и

дай 3 или 4 раза вскипѣть бѣлымъ
ключемъ, снимая пѣну, и тогда про-
судя положи въ банку для хране-
нія сколько угодно; когда же похо-
чешь вишни вынуть изъ сиропа, раз-
рѣзашь ихъ на двое и по двѣ одну
на другую класать, и еще сверхъ
того двѣ по бокамъ, и тогда сдѣ-
лавъ ихъ такимъ образомъ, положи
на сито и изсуши въ жаркомъ мѣ-
стѣ.

§. 82.

Вишни въ половинѣ сахару.

Положи въ кастрюлю 2 фун. са-
хару и свари его большимъ перомъ
по § 19; когда же сварится, поло-
жи 4 фун. вишевъ, обобравъ съ нихъ
стебельки, и вынувъ косточки, дай
имъ 4 или 5 разъ вскипѣть бѣлымъ
ключемъ, потомъ сними ихъ съ огня
и оставь въ сиропѣ до завшря, а
потомъ откинувъ на сито, дай сы-
ропу стечь, и свари опять сиропъ,
даже какъ онъ сдѣлается большимъ
перомъ; тогда положи спяшь вишни
и дай имъ разъ 18 или 20 вскипѣть
бѣлымъ ключемъ, снимая пѣну, а по-
слѣ поставь на ночь въ жаркое мѣ-

сито , а тогда откинувъ на сито , дай сиропу стечь , разложи на аспид-
ные доски и суши въ печи.

§. 83.

Вишни съ сиропъ съ косточками.

Возьми 4 фун. крупныхъ вишенъ , обрѣжь у нихъ до половины сибельки , свари три фунта сахару большимъ перомъ по § 14 , положи въ него вишни и дай имъ разъ 12 вскипѣть бѣлымъ ключемъ ; потомъ сними съ огня , выложи въ глубокое блюдо и дай стоять до завтраго , а тогда прибавь еще въ нихъ фун. сахару свареннаго большимъ перомъ и хорошую чашку смородинаго соку , поставь опять на огонь , чтобъ окончишь варишь , и вари до того , какъ сиропъ будетъ перле по § 10 , что можно узнать по тому , когда возьмешь сиропъ на пальцы и раздвоишь пальцы , то сиропъ потянется ниткою не перервавшись ; тогда сними съ огня , и усудя немного , клади въ банки.

§. 84.

Вишни съ малиною.

Издави фунтѣ малины и процѣди ея сокѣ сквозь сито, свари 4 фун. сахару большимъ перомъ по § 14, положи въ него малиновой сокѣ и 3 фун. очень спѣлыхъ вишенъ, обрѣзавъ у нихъ до половины стебли и вари на хорошемъ жару, чѣмобъ по крайней мѣрѣ 8 или 10 разъ вскипѣли; снявъ съ огня, сними пѣну и оставь стоять до завѣтраго, а потомъ опять переваривай, даже какъ сиропъ сдѣлается перле, и тогда немного просудя, выкладывай въ банки.

§. 85.

Вишни до четыре вмѣстѣ.

Возьми 2 фун. вишенъ, обрѣжь много у нихъ стебельковъ и вяжи ихъ по 4 вмѣстѣ, а потомъ свари сиропъ душой по § 12, дай имъ по крайней мѣрѣ 18 или 20 разъ вскипѣть, снимая пѣну, выложи ихъ въ глубокое блюдо и посыпавъ въ жаркую печь на ночь, а потомъ ошкинувъ на сито, дай стечь сиропу и на мѣдной доскѣ или высуши.

§. 86.

Вишни подъ сахаромъ сушенныя.

Взявъ фун. вишенъ , ошрѣжь у каждой немного конца стебелька, и возьми еще 3 фун. у кошорыхъ опними всѣ стебли и вынь костючки , свари 4 фун. сахару душымъ, положи въ него всѣ вишни и дай имъ разъ 20 вскипѣть , снимая съ нихъ пѣну ; потомъ выложи въ глубокое блюдо и поставь въ жаркое мѣсто до завтрянго , а послѣ клади въ банки и береги ; когда же хочешь ихъ сдѣлать въ суршукъ , тогда выложи на сито, дай спечь сыропу , бери по одной съ стебелькомъ и съ костючками , и надѣвай на нее по двѣ или по три шѣхъ , у кошорыхъ костючки вынуты , чтобъ шѣломъ своимъ и первой касались ; старайся ихъ сдѣлать круглыми и клади на мѣдную доску , посыпь ихъ сахаромъ и поставь сушишься въ печь ; и когда верхъ засохнетъ , то положи опять на сито , посыпь ~~еще сахаромъ~~ и опять поставь въ печь , чтобъ засохли.

§. 87.

Вишни въ водѣ.

Возьми 4 фун. самыхъ хорошихъ и крупныхъ вишенъ, обрѣжь у нихъ стебельки до половины, положи ихъ въ бутыль; положи въ чашу 4 фун. шелковицы и немного малины, издави сіе и немного разведи вишневымъ сыропомъ, процѣди сквозь сито и вылей сей сокъ въ бутылку къ вишнямъ; потомъ возьми бутылку водки, разведи въ ней $2\frac{1}{2}$ фун. сахару и хорошенько смѣшавъ, вылей на вишни же, и туда также положи немного корицы, и заткнувъ бутыль, храни ихъ даже какъ будетъ нужда ихъ употреблять.

§ 88.

Вишни въ карамелѣ.

Возьми свѣжихъ и гораздо спѣлыхъ крупныхъ вишенъ, отрѣжь по половинѣ стебелька у каждой, обопри и мокай одну за другою въ вареной сахаръ карамелемъ по § 17, и клади на мѣдную доску, которую сперва помажь деревяннымъ масломъ, чтобъ не приспавали, и какъ застынушь, то можешь подавать; ко-

гда же случится не въ то время года, когда вишни бываютъ , то возьми тѣхъ, которыя у тебя въ водкѣ сохраняются, кои откинувъ, дай съ нихъ водкѣ стечь и немного обсохнувь въ жаркой печи, а потомъ также обмакивай въ сахаръ карамель и употребляй.

§. 89.

Вишни , посыпанныя травою бедренецъ называемою.

Возьми крупныя вишни, и приготовля ихъ какъ вышеписанныя, обмакай по одной въ сиропъ кассе по § 16, а потомъ посыпь травою бедренецъ называемою , и клади на доску мѣдную, посыпанную также травою, и какъ обсохнувь, подавай.

§. 90.

Вишни сушенныя съ бѣлкомъ.

Взбей бѣлокъ яишной и взявъ крупныхъ вишенъ , обрѣзавъ до половины стебельки, мокай въ сію пѣну, потомъ обваляй ихъ въ мѣлкомъ сахарѣ и обдуй, чтобъ лишней слезлѣ, положи на рѣшето и поставь въ теплое мѣсто , чтобъ сахаръ засохъ.

§. 91.

Вишни филейками.

Возьми сваренныя сухія вишни, вѣ водкѣ высушенныя вѣ жаркомѣ иѣ-спѣ , изрѣжь ихѣ филейками какѣ можно тонѣе, и положи на мѣдную доску , которую сперва помажь не-много деревяннымѣ хорошимѣ мас-ломѣ ; имѣй пригошовленной свареной сахарѣ карамель по § 17 , и сло-жа двой вилки, обмочи вѣ сей са-харѣ и такѣ какѣ ниточками опу-скай ни вишни, чтобѣ онѣ какѣ пе-реплелся ; однако не слишкомѣ мно-го накладывай; потомѣ сложи пере-воротя на другую доску, помазанную же масломѣ , и также сахаромѣ по-прикрой.

§. 92.

Компотъ изъ вишенъ.

Положи вѣ кастрюлю немного во-ды и 18 золотниковѣ сахару, и ва-ри , даже какѣ станетѣ сиропомѣ садиться ; тогда положи фунтѣ ви-шенѣ , обрѣзавѣ у нихѣ до полови-ны стебельки , и вари ихѣ на жар-комѣ огнѣ, чтобѣ по крайней мѣрѣ 10 разѣ вскипѣли ; потомѣ снявѣ сѣ

огня, сними пѣну и положи на блюдо, подавай. Ежели вишни кислы, то должно даже и до полфунта сахара положить.

§. 93.

Консервъ вишневой.

Возьми вишенъ, выбери изъ нихъ косточки, чтобы осталось ихъ безъ косточекъ 2 фун. положи ихъ въ кастрюлю, дай согрѣться на огнѣ, дабы сокъ вышелъ; потомъ положи на сито, немного подавливая лопаткою; учиня сіе возьми сіи выжимки, положи въ жаркое мѣсто, чтобы позасохли, такъ чтобы осталось въсомъ полфунта; тогда взявъ 2 фун. сахару, свари его перомъ по § 14, положи въ него сіи сухія выжимки разжидя сырономъ, и посыпая еще сахаромъ, мѣшай въ кастрюлѣ, даже какъ будешь показываться маленькой гласъ сверху, тогда вылей въ форму бумажную, и какъ засынешь, разрѣжь кусочками.

§. 94

Желе изъ вишенъ.

Издави на блюдѣ 6 фун. очень спѣлыхъ вишенъ, и сокъ пропусти

сквозь сито, дай ему отстояться и послѣ чистой слей; потомъ свари 6 фун. сахару кассе по § 16, положи въ сахаръ вишневой морсѣ, вари его, снимая пѣну, даже какъ сдѣлаешься между лиссе и перле по § 9 и 10, что можешь узнать, положи нѣсколько капель на шарѣлку, и когда онъ застынетъ, чтобъ можно снять цѣлымъ ножомъ, или естли скаптертью упадаетъ, когда льешь съ ложки, тогда сними съ огня и давь немного поостынуть, клади въ банки, наложивъ бумагу на верхъ, чтобы снять пѣну, которая отъ липы произойдетъ и закупоривай тогда, когда уже совсѣмъ остынетъ.

§. 95.

Мармелада изъ вишенъ.

Взявъ вишенъ, выбери изъ нихъ коспочки, и отрѣзавъ стебельки, чтобы ихъ было такъ приготовленныхъ 6 фун. вари на жаркомъ огнѣ, чтобъ въ половину вѣсомъ стали; а потомъ сваривши ихъ такъ, положи въ нихъ 3 фун. сахару, свареннаго перомъ по § 11, и иѣшай гораздо лопаткою; а потомъ поставь еще на огонь и дай

нѣсколько разъ вспиѣтъ , чтобы сыроѣ гуще сталъ , и давъ нѣсколько попрощить , клади въ банки, и сверхъ еще посыпь въ банкахъ немного мѣкимъ сахаромъ.

§. 96.

Марцыпаны съ вишнями.

Источки фунтъ обвареннаго и очищеннаго сладкаго миндаля , положи въ него фунтъ свѣжихъ вишенъ , которыя сперва издрави и пропусти сквозь сито , перстошки миндаля съ вишнями , дабы хорошенько перетѣшался; потомъ возьми фунтъ сахару, варенаго перомъ по § 14, смѣшай его съ вишнями и съ миндалемъ , и поставь, наръзавъ кусками, сѣ тѣсто въ жаркое мѣсто, или въ кастрюлѣ на вольной жарѣ , дабы такъ оно высохло, чтобъ отъ кастрюли отставало ; потомъ простудя положи опять въ иголь съ шрема бѣлками яишными , съ четверть часа ее толки, прибавя толченаго немного сахару ; по семъ слѣлай марцыпаны такой фигуры и величины, какой ты хочешь, и испеки ихъ въ вольномъ жару.

§. 97.

Вишневые кларакоты.

Издави 2 фун. вишенъ и выжми сокъ, потомъ его смѣрай стаканами и прибавь одну треть смородиннаго соку, и все сѣе сквозь частое сито процѣди, свари каше, по § 16, столько мѣрою сахару, сколько соку, и положи въ него сокъ, вари, даже какъ съ ложки будетъ чисто скатертью лишѣся, тогда немедленно клади въ формы кларакошовъ. Еслилижъ паче чаянїя они не застынутъ, что можно усмотрѣть черезъ 4 часа, то поставь еще въ жаркую печь, чтобъ згустѣли, и тогда дай застыть и окрѣпнуть.

§. 98.

Вишневая ратафїя.

Взявъ вишни, выбери изъ нихъ косточки, положи ихъ въ чашку, издави и дай имъ стоять сушки; обыкновенно изъ трехъ фунтовъ вишенъ выходитъ бушылка соку, процѣди его и смѣрай, и положи столько же Французской водки, сколько соку, и на всякую бушылку $\frac{1}{2}$ фунта сахара, то есть: на 12 бушылокъ соку

и водки 3 фун. сахару; на сѣе число положи фунта три малины, и возьми ягодъ 100 черной шелковицы, и раздавая въ бутылки вишневаго приготовленнаго по вышеписанному соку, дай вскипѣть сему 5 или 6 разъ, пропусти сквозъ сито, положи полфунта сахару, и дай ему въ семъ сокъ разойтись на маленькомъ жару; по семъ влей все сѣе въ муравленой кувшинъ, положи кусокъ корицы и дай 6 недѣль стоять, а потомъ бережно слей.

§. 99.

Другая вишневая ратафія.

Возьми спѣлыхъ вишенъ 5 фун. и 4 фун. малины, изомни все и вынь косточки изъ вишенъ, которыя истолки и туда же положи, и дай всему сему стоять 4 или 5 дней, а потомъ пропусти сквозъ сито, выжимая гущу; смѣрай сей сокъ, и на каждыя 2 бутылки положи по 1 бутылкѣ водки, по фунту сахару и по куску корицы; вылей сѣе въ бутылъ, или въ муравленой кувшинъ, и дай стоять 2 мѣсяца, а потомъ

пропусая сквозь бумагу, разлей въ бутылки.

§. 100.

Вишневой сыропъ.

Свари 3 фун. сахару большимъ перомъ по § 14, положи въ него 3 фун. самыхъ спѣлыхъ вишенъ, вынувъ изъ нихъ косточки и обобравъ стебельки, и дай имъ разъ 12 вскипѣть, сними съ огня и очисти пѣну, потомъ опять поставь на жаръ, дай 8 или 10 разъ вскипѣть, а послѣ процѣди сквозь сито; если сыропъ еще не густъ, то еще дай нѣсколько разъ вскипѣть, даже какъ сгустѣетъ, и когда гораздо поустынетъ, разлей въ бутылки.

§. 101.

Вишневый сыропъ другимъ образомъ.

Обобравъ стебельки и вынувъ косточки, положи 3 фун. вишенъ въ кастрюлю съ четвертью бутылки чистой воды, вари ихъ даже какъ весь сокъ выпустятъ; тогда пропусти ихъ сквозь сито, возьми 3 фун. сахару, которой очисти по § 7, и свари большимъ перомъ по § 14, положи вишневой сокъ въ сахаръ и

вари пока сиропъ сгустится, а тогда поустудя, разливай въ бутылки.

§. 102.

Другой вишневой сиропъ.

Возьми сиропъ вишневой изъ шѣхъ вишенъ, которыя были сварены ушками, дай ему немного вскипеть на огнѣ и прибавь немного очищенного сахара по § 7, а когда простынетъ, разливай въ бутылки.

§. 103.

Вишневое вино.

Возьми по количеству, сколько хочешь сдѣлать вина, вишенъ, а не меньше 3 фун. на бутылку, вынь косточки изъ вишенъ и оплажи ихъ особливо, излави вишни, чтобы сокъ весь изъ нихъ выдавить, положи его въ боченокъ и съ истолченными косточками по 1 фун. сахару на каждую бутылку, дай ему киснуть и ошѣ кислошѣ кипѣть двѣ или три недѣли, и по мѣрѣ убавки допоянй свѣжимъ вишневымъ сокомъ, пошомъ закрой листомъ винограднымъ или кленовымъ, и повасынь песку крутомъ; когдажъ перестанетъ киснуть и пѣниться, то закупорь очень крѣп-

ко, и давъ мѣсяца три постоятъ, разлей въ бутылки.

§. 104.

Вишневое вино другимъ образомъ.

Взявъ 20 фун. вишенъ, обобравъ сшебельки и вынувъ косточки, положи вмѣстѣ съ шѣломъ истолки 4 фун. красной смородины, истолки косточки и шуда же положи, а потомъ все вмѣстѣ издави и положи въ боченокъ съ сахаромъ по $\frac{1}{4}$ фун. на каждую бутылку, дай ему киснуть и кипѣть, какъ выше показано, двѣ или три недѣли; потомъ прибавь полбутылки Французской водки, и шуда же положи немного кишнецу и корицы, и когда перестанетъ киснуть и пѣниться, закупорь крѣпко, и давъ мѣсяца 4 постоятъ, разливай.

§. 105.

Вишневой сокъ.

Возьми по разсужденію твоему довольное количество вишенъ, оборви сшебельки и вынь косточки, и положи вишни въ чистой полотняный мешокъ, и черезъ пресъ выдави изъ нихъ сокъ, которой влей въ бутылъ; поставь сокъ на 2 дни на

солнце, чтобы онъ опстоялся, и какъ опстоится, тихонько сливая, процѣди его сквозь бумагу и влей въ бушылки, заливъ сверху хорошимъ деревяннымъ масломъ. Можешь употреблять сей сокъ въ тѣ времена года, когда вишенъ нѣтъ свѣжихъ; когда же будешь употреблять, то должно хлопчатую бумагою снять масло и держать его въ щепловатомъ мѣстѣ.

§. 106.

Тѣсто изъ вишенъ.

Возьми 4 фун. вишенъ, дай имъ 7 или 8 разъ вскипѣть на огнѣ въ своемъ соку, и протри ихъ сквозь сито, и взявъ прошертое, поставь опять на огонь, чтобы засохло; потомъ свари сахару большимъ перомъ, по § 14, два фун. положи въ него сей засохшей вишневой сокъ и разведи лопаткою, даже какъ хорошо смѣшается и будетъ хорошаго краснаго цвѣту, тогда положи въ формы и засуши въ печи.

§ 107.

Вишневсе мороженое.

Возьми $1\frac{1}{2}$ фун. вишенъ, оборви стебельки, вынь косточки и излави ихъ, потомъ положи полбушылки воды и хорошенько убей съ вишнями; а потомъ процѣдя сквозь сито, разведи шухъ $\frac{1}{2}$ фун. сахару, и положи въ форму, заморозь во льду, такъ какъ обыкновенно конфекты морозятъ: изъ сего выдешъ бушылка мороженого.

§. 108.

Въ Апрѣлѣ и Маѣ мѣсяцахъ, по причинѣ холоднаго климата, у насъ никакихъ больше плодовъ не бываетъ, кромѣ тѣхъ, о коихъ мы теперь лишь говорили, да и сіи иногда поспѣвають не прежде, какъ въ концѣ Маѣ: однакожъ въ хорошихъ ранжеряхъ и въ жаркихъ мѣстахъ поспѣваютъ ужъ и въ сіе время зеленые абрикозы, крыжовникъ и зеленой мигдаль, о которыхъ здѣсь намѣренъ я предложить разные способы, какими они только приготовляются. Тѣ, кои

въ сѣе время не имѣютъ еще оныхъ плодовъ, могутъ приготовлять ихъ по предписанному и тогда, когда они вездѣ поспѣютъ; время ни мало не испоршитъ варенья.

§. 109.

О ЗЕЛЕННЫХЪ АБРИКОЗАХЪ.

Дабы снять находящійся мохъ на зеленыхъ абрикозахъ, сдѣлай крѣпкой щелокъ изъ золы сырыхъ дровъ, и когда оную просѣешь, то положи въ воду и нѣсколько дай водѣ покинуть, и попробовавъ пальцомъ, естли вода къ пальцамъ будетъ казаться жирна и мягка, то въ сей горячей щолокъ положи абрикозы, и мѣшай ихъ бережно ложкою, чинобы зола не ошпала; и какъ примѣшишь, что мохъ легко ошстаетъ, сними ихъ съ огня по одному, считай обтираая салфеткою, и тотъ часъ каждый кидай въ холодную воду; когда они всѣ очищены будутъ, то взявъ иголку, наколи каждой во многихъ мѣстахъ въ водѣ, поставь ихъ на огонь, положи въ нихъ щепотку соли и хорошую ложку уксусу, дабы отъ сего они опять позе-

ленѣли; на огнѣ они должны быть въ шазу закрытомъ и вариться на весьма умѣренномъ жару, дабы токмо чуть кипѣли; когда они ошѣ сего позеленѣютъ, то вынь ихъ изъ сей воды и положи въ другую теплую воду, дабы дурной вкусъ у нихъ ошнѣ, и давъ имъ довольно полежать, чтобы острые соки вышли, вынявъ положи въ теплую воду на нѣсколько часовъ; потомъ положи ихъ въ самой чистой сахарной сиропѣ на сушки, кошорой потомъ слей совсѣмъ съ нихъ и дай ему три или четвере раза вскипѣть, опять налей на абрикозы и еще оставь на сушки; по семъ сливъ опять сиропъ, въ третій разъ прибавь немного очищеннаго сахару и еще дай сушки простоять, и также въ четвертый разъ слей сиропъ; ежели сего довольно будетъ, то его одинъ употреби, а ежели не довольно, то прибавь другаго сдѣланнаго сироу, дай всему сиропу 5 или 6 разъ вскипѣть, и потомъ положи въ него абрикозы, вари даже какъ сиропъ сдѣлается перле, какъ показано въ § 10, и тогда выкладывай въ

банки. Надлежитъ примѣчать, что плоды всѣ вареные въ сиропѣ должны его имѣть столько, чтобы онѣ ихъ покрывалъ, и когда ихъ положишь въ банки, то надлежитъ вырѣзать круглую бумажку и покрышь плоды, чтобы бумага самымъ плодамъ касалась.

§. 110.

Сухіе зеленые абрикозы.

Свари зеленые абрикозы, какъ выше сказано; надлежитъ же при семъ примѣнить, что очень мѣлкіе не могутъ терпѣть шолоку, и для того снимаютъ съ нихъ мошокъ, вытирая ихъ солью безъ уксусу; потомъ ихъ повари, чтобы побѣлѣли, и оставь въ той же водѣ, чтобы опять позеленѣли, и такъ сваря ихъ положи въ банки; ежелижъ похочешь дѣлать сухими, то вынувъ изъ банокъ, дай стечь сиропу и посыпь ихъ, положа въ самой мѣлкой истолченной сахаръ, чтобы оный кругъ абрикозовъ обольнулъ; потомъ положи на сито или на рѣшето, и засуша, подавай.

§. 111.

Зеленые абрикозы съ леденцѣ.

Возьми зеленыхъ свѣжихъ абрикозовъ, высуши ихъ въ жаркой печи, какъ выше показано, положи ихъ на рѣшетки, которыя кладутся въ формы для леденцу; потомъ возьми сахару по числу пригошовленныхъ абрикозовъ, свари его душымъ, какъ показано въ § 12, и вливъ на абрикозы, поставь въ жаркое мѣсто, чтобъ сдѣлались леденцомъ.

§. 112.

Лулленые вареные абрикозы.

Возьми зеленыхъ абрикозовъ, которые бы такъ были мягки, чтобъ иголка воткнушая насквозь проходила; потихоньку подрѣзавъ ножемъ, облупи съ нихъ кожу, и что облупишь абрикозъ, то и кидай его въ холодную воду; потомъ положи ихъ въ кипятокъ, вари въ немъ даже какъ всплывушъ на верхъ; тогда снявъ съ огня, дай простоять въ той же водѣ до тѣхъ поръ, какъ совсѣмъ остынушъ, поставь ихъ опять на огонь въ покрытой кастрюль, гдѣ бы они понемногу ток-

мо кипѣли , то они отъ сего опять позеленѣютъ , и когда станутъ мягки къ пальцу смяновитъ , то вари ихъ въ сахаръ точно такъ , какъ выше показано .

§. 113.

Зеленые абрикозы въ водкѣ.

Изготовь зеленые абрикозы , такъ какъ тѣ , которые въ щолокѣ очищены были ; потомъ положи ихъ въ кипячую воду , въ кошорой бы они кипѣли и опять позеленѣли , даже какъ будутъ мягки къ пальцу ; тогда вынь , чтобъ вода съ нихъ вся стекла , а по семъ положи въ сахаръ , сваренной по § 8 , кошораго надлежитъ взять полфунта на фунтъ плодовъ , и въ немъ дай хорошенько вскипѣть абрикозамъ разъ пять или шесть , такъ чтобъ все пѣною покрылось ; послѣ сего ихъ вынимай пошпиховку прорѣзною ложкою и клади на глубокое блюдо , и тогда дай девять или десять разъ вскипѣть тому же сиропу , и вливъ на абрикозы , оставь ихъ на сушки въ семъ сиропѣ ; когда сиропъ въ сушки въ нихъ пройдетъ ,

слей его тихонько въ тазикъ, и дай еще ему семь или восемь разъ вскипѣшь; послѣ чего положи въ него абрикозы, и давъ имъ сильно три или чешыре раза вскипѣть, сними съ огня и простудя клади въ банки, и взявъ сиропъ, влей въ него столько же Французской водки, сколько будешь его мѣрою, и потихоньку мѣшавши, дай сиропу въ водкѣ разойтись, а потомъ простудя, налей въ банки на абрикозы.

§. 114.

Компотъ изъ зеленыхъ абрикозовъ.

Возьми зеленыхъ небольшихъ абрикозовъ, очисти съ нихъ мохъ солью или щолокомъ, какъ сказано о вареныхъ въ сиропѣ абрикозахъ, и можешь и кожу съ нихъ очистить, ежели похочешь; изготова ихъ такимъ образомъ, положи ихъ въ холодную воду, и давъ имъ немного полежать, вынимай и положи въ кипятокъ, въ коемъ вари, даже какъ сдѣлаются мягки къ пальцу, и тогда снявъ ихъ съ огня, покрой крышкою, дабы опять позеленѣли, и опкинь на сито, чтобъ вода съ нихъ

стекла; потомъ положи въ вычищен-
ной сахаръ, котораго вычисли по §
7 такую пропорцію, чшобъ на пол-
фунта сахару было фунтъ абрико-
зовъ, и дай имъ въ немъ пять или
шестъ разъ вскипѣть хорошенько;
посемъ снявъ съ огня, оставъ ихъ
въ ономъ сахарѣ на три часа, а по-
томъ поставъ на огонь и дай имъ
еще три или четыре раза вскипѣть,
и снявъ, когда просшнутъ, положи
на блюдо и подавай. Тѣжъ, кото-
рые дѣлаютъ такіе компоты на нѣ-
сколько разъ, должны сдѣлать сы-
ропъ покрѣпче, и всякой разъ, пре-
жде нежели подавать, вскипятивъ
оной одинъ разъ.

§. 115.

*Компотъ изъ сухихъ и вареныхъ
зеленыхъ абрикозовъ.*

Возьми зеленые вареные въ сыро-
пѣ абрикозы, положи ихъ въ кас-
трюльку съ сиропомъ, прибавъ не-
много воды и дай имъ два раза
вскипѣть; потомъ вынувъ положи
на блюдо, и давъ еще два раза вски-
пѣть сиропу, вылей его на абрико-
зы; естлижъ не случится варе-

ныхъ абрикозовъ въ сиропѣ, то возьми варенные сухіе, положи ихъ въ кастрюльку съ кускомъ сахару и водою, дай имъ два или три раза вскипѣть; а снявъ съ огня, сними пѣну и тихонько уполовникомъ вынь абрикозы, положи ихъ на блюдо, сиропъ же еще нѣсколько вари, пока онъ довольно густѣе будешь, и тогда выливъ на абрикозы, подавай.

§. 116.

Зеленые абрикозы въ карамель.

Возьми зеленыхъ абрикозовъ, сваренныхъ въ водкѣ по вышесказанному, высуши ихъ въ жаркомъ мѣстѣ, вошкни въ каждой по спичкѣ и накай въ сахаръ, сваренной карамелемъ по § 17, и по мѣрѣ, какъ ихъ обмакиваешь, клади на лучинки, дабы сахаръ карамель могъ засыхнуть на воздухѣ, и потомъ подложи на блюдо прорѣзанную бумагу, кругомъ котораго положи прорѣзаннуюжъ бумагу, такъ и подавай.

Мармелада изъ зеленыхъ абрикосовъ.

Сними съ мягкихъ зеленыхъ абрикозовъ мохъ солью, какъ выше сказано было, и положи ихъ въ холодную воду; а между тѣмъ взвари воду, чтобъ кипѣла, и вынявъ абрикозы изъ холодной воды, кидай въ оной кипяткомъ, и дай имъ вариться, даже какъ довольно будутъ уварены; тогда вынь, издави и протри ихъ ложкою сквозь сито, и сіе тѣсто или мармеладу взвѣся положи въ каштрюлю, дабы ее на огнѣ засушишь, безпрестанно мѣшая лопаткою, даже какъ станеть приснавать къ каштрюлькѣ; тогда сними съ огня, возьми столькожъ сахару вѣсомъ, сколько мармелады; свари его, чтобы былъ кассе или шонкимъ, какъ показано въ § 16, и положи въ него мармеладу, которую держи на весьма легкомъ огнѣ, такъ чтобы она не закипѣла, и безпрестанно мѣшай, даже какъ совершенно сахаръ съ абрикозовою мармеладою со-

единится : тогда простудивъ , клади въ горшки.

§. 118.

О ЗЕЛЕНОМЪ МИГДАЛѢ.

Вареный зеленый мигдаль.

Простѣй золу новаго дерева сквозь сито, положи оной пять или шесть горстей въ воду и вари, даже какъ обмоча и пошерши пальцами, будешь чувствовать ее мягку и жирну; тогда положи въ нее мигдаль и безпрестанно мѣшай ложкою, дабы зола на низъ не опала; когдажъ мошокъ съ мигдалю станетъ легко стираться, то сними съ огня и очисти каждую мигдалинку особливо, а очищая, кидай каждую въ холодную воду, и когда всѣ будутъ вычищены, то каждую же мигдалину наколи нѣсколько разъ иголкою и поспавъ въ водѣ на огонь, дабы только чуть чуть кипѣли, и должно тогда кастрюльку имѣть закрытую, дабы мигдаль опять позеленѣлъ: и когда онѣ позеленѣютъ, то простудя положи въ самой жидкой сырѣ, чтобы онѣ въ немъ лежали до завтраго, а на другой день слей и дай

Е 2

сеу сахару два или три раза вскипѣшь, и потомъ опять налей на мигдаль, чтобъ еще суски въ немъ лежалъ; потомъ опять сдѣла сыропъ и прибавя въ него немного очищеннаго сахару, дай въсколько вскипѣшь и на суски мигдаль въ него положи; въ четвертой разъ сливъ сыропъ, дай ему пять или шесть разъ вскипѣшь хорошенько, и положи въ него мигдаль вари, даже какъ сыропъ сдѣлается перле по § 10, и тогда же снявъ съ огня и простудя, клади въ банки. Примѣть, что надлежитъ имѣть столько сыропу, чтобы оной покрывалъ мигдаль.

§. 119.

Зеленый мигдаль сухой.

Зеленый мигдаль сухой также варится, какъ выше сказано, и обыкновенно, когда въ немъ нужда бываетъ, то берутъ въ сыропъ вареной, даютъ съ него стечь сыропу, и обвалявъ въ мѣлкомъ сахарѣ, кладутъ на рѣшето и въ жаркомъ мѣстѣ засушиваютъ.

§. 120.

Мигдаль зеленый въ леденцѣ.

Надлежитъ взять зеленого сушеннаго мигдаля, сдѣланнаго какъ выше показано, положиши его на рѣшешки, кошорыя кладутся въ формы леденца, слиши на него сахару сваренаго по § 12; когда оный въ половину просыхнетъ, то положиши его до завтраго въ кастрюлькѣ на умѣренной жарѣ, гдѣ онъ долженъ до другаго дня стоять, и еслили сахаръ недовольно будетъ густъ, чтобы леденцомъ сдѣлаться, то слей остающуюся жидкость и оставь еще на два или три часа въ формахъ; дабы болѣе быть увѣрену о сдѣланіи леденца, тогда вошки чешыре сухія чистыя спички на чешырахъ краяхъ формы, и когда будешь думать, что леденецъ поспѣлъ, то вынь похижоньку спички и увидишь, ежели дѣлаются вокругъ нихъ такъ какъ алмазы и въ равномъ разстояніи, то дай спечь жидкому изъ формы сырому, что дѣлается наклона на бокъ формы, и давай спекать въ продолженіе двухъ часовъ, послѣ опрокинувъ,

вынь обсахаренной мигдаль, и кладя въ ящички, уложенные бѣлою бумагою, сохраняй въ сухомъ мѣстѣ.

§. 121.

Зеленый мигдаль въ карамель.

Сухой мигдаль, сдѣланной конфектами по § 119, можетъ для различенія и въ карамель употребляться: свари сахаръ карамель по § 17, и подержавъ его на шепломъ мѣстѣ, чшобъ не застылъ, вошки по спички въ каждую мигдалинку и мокай въ оной сахаръ, клади на сдѣланную клешошку изъ спичекъ, чшобъ онъ высохли на воздухъ. Тоже можно дѣлать и съ шѣмъ мигдалемъ, которой сдѣланъ конфектами въ водкѣ, только надлежитъ ихъ прежде высушить въ легкомъ жару.

§. 122.

Мигдаль зеленый шинкованный.

Возьми зеленого мигдаля, сдѣланнаго конфектами въ водкѣ, высуши его въ жаркомъ мѣстѣ и изрѣжь какъ можно въ тонкіе ломтики; имѣя мѣдные листы, которые крошечку помажь деревяннымъ масломъ, накидай на нихъ ломтики наръзаннаго

мигдалю, и имѣй въ готовности сваренной карамелемъ сахаръ по § 17 горячій, обмочи въ него двѣ вмѣстѣ сложенныя вилки, и захватя сего сахару, спускай на сей мигдаль рядами, чѣшбы сіе составило какъ рѣшетку или вензель; потомъ снявъ съ сего перваго листа переверня, положи на другой также помазанной масломъ, и также сахаромъ спускай на него.

§. 123.

Зеленый мигдаль Арликиномъ.

Возьми зеленый мигдаль, сбланной въ волкѣ, изсуши его въ жаркомъ мѣсѣ, а потомъ каждую мигдалинку взявъ на вилку, обмочи въ сахаръ сваренной кассе по § 16, которой былъ бы тогда горячій, однакожъ чѣшбы не кипѣлъ, а потомъ валяй въ ономъ нонпарейли (т. е. въ разноцвѣтномъ мѣлкѣмъ пескѣ), даже какъ вокругъ всего облипнешь, и клади, чѣшбы высохъ, на бумагу.

§. 124.

Зеленый мигдаль въ водкѣ.

Счисти мошокъ съ мигдалю, такъ какъ выше сказано по § 118,

положи его въ кипятокъ и держи на
огнѣ , но чтобъ не кипѣлъ ; должно
его держать тогда закрытой , дабы
опять позеленѣлъ , и когда позеле-
нѣетъ , то перемѣни воду и вари
его до того времени , какъ будетъ
мягокъ къ пальцу , тогда откинь
его на сито ; ва три фунта миг-
далю свари полтора фунта саха-
ру , какъ показано въ § 8, положи
въ него мигдаль , и дай хорошенько
пять или шесть разъ ему вскипѣть
такъ , чтобы онъ пѣною покрывался ;
потомъ снявъ съ огня , сними пѣну
и вынувъ уполовинкомъ мигдаль , по-
ложи на блюдо ; потомъ дай девять
или десять разъ вскипѣть тому жъ
сыропу , вылей его на мигдаль , поло-
женной въ глубокое блюдо , и дай
ему сушки въ сыропѣ постоять ; по-
слѣ сего бережно слей сыропъ въ
кастрюлю , чтобъ еще дать ему 7
или 8 разъ вскипѣть ; а потомъ по-
ложи въ него мигдаль , и дай 3 или
4 раза вскипѣть такъ , чтобъ весь
пѣною покрывался , и сними по семъ съ
огня ; когда жъ мигдаль остынетъ ,
вынь его изъ сыропу , положи въ бан-

ки, а сиропъ подогрѣвъ, влей въ него столько же Французской водки, которую хорошенько перемѣшай, чтобы съ сиропомъ смѣшалась, налей на миндаль такъ, чтобы сиропъ сей съ водкою покрывалъ миндаль.

§. 125.

Компотъ изъ зеленого миндаля.

Возьми зеленого миндаля, у котораго бы косточка не совсѣмъ еще выросла, выделочи его такъ, какъ выше сказано, положи его въ горячую воду и держи на огнѣ такъ, чтобы только вода закипѣла, даже какъ онъ опять позеленѣетъ; тогда его закрой и вари до того, какъ сдѣлается мягокъ къ пальцу; сними тогда съ огня и на малое время покрой, чтобы хорошенько позеленѣлъ, вынь его и дай водѣ стечь на ситѣ; а потомъ положи въ вычищенной сахаръ, котораго должно быть полфунта на фунтъ миндаля, дай ему пять или шесть разъ вскипѣть бѣлымъ ключемъ, сними съ огня и дай постоять часа 4, чтобы напишался сахаромъ, а потомъ еще дай три или четыре раза вскипѣть, и про-

Е 5

студя подавай на столъ , или на нѣсколько времени клади въ банки съ сиропомъ.

§ 126.

Мармелада изъ зеленого миндаля.

Взявъ зеленого и мягкаго миндаля , снимай съ него мошокъ , какъ предписано о варевѣи его въ сиропъ , и по мѣрѣ , какъ будешь сниматьъ , кидай въ холодную воду ; по семъ особливо взвари воду , и положи въ нее миндаль , вари его , даже какъ совсѣмъ сварится ; потомъ вынь его изъ воды , издави и протри сквозь сито ; возьми сіе шѣсто, положи его въ кастрюлю , и суши, даже какъ изъ кастрюли станетъ испаривать, а суша безпрестанно мѣшай лопаткою, чтобъ не пригорѣло ; по семъ возьми столько же сахара, сколько будетъ сего шѣста, вари его кассе по § 16, положи его въ шѣсто или мармеладу, чтобъ смѣшался ; держа на самомъ легкомъ огнѣ, расширяй, и какъ совершенно сахаръ во все миндальное шѣсто разойдется , тогда клади въ банки , ибо мармелада уже готова.

§. 127.

Тѣсто изъ зеленого миндаля.

Сдѣлай мармеладъ изъ зеленого миндаля, такъ какъ теперь сказано; и когда уже довольно ее смѣшашь по вышечисанному съ сахаромъ, тогда снявъ съ огня положи въ формы, которыя поставь на мѣдномъ листу, и дай въ жаркомъ мѣстѣ засохнуть.

§. 128.

О КРЫЖОВНИКѢ.

Крыжовникъ рождается на колкихъ кустахъ особливыми ягодами, а не кистями: его находится два рода, дикой и садовой; послѣдній лучше и крупнѣе. Сей плодъ, когда онъ зеленъ, имѣетъ весьма кислой вкусъ; однако удобнѣе можетъ употребленъ быть для варенія въ сахаръ, нежели когда онъ поспѣетъ. Которой крыжовникъ хочешь употреблять въ кушанье сырой, должно его весьма спѣлой обирать: тогда онъ бываетъ вкусу пріятнаго, сладкаго и не остраго. Сей плодъ есть прохладителенъ, останавливаетъ харканіе крови и поносы, уменьшаетъ жажду, и удобенъ для больныхъ лѣ-

дѣй лихорадкою, естли примѣшивать
его въ ихъ бульонѣ. Зеленаго же его
неваренаго въ сахарѣ вѣсть не должно.

§. 129.

Крыжовникъ въ сыропѣ.

Разрѣзывая ножичкомъ, или рас-
парывая иголкою крыжовниковыя яго-
ды, вычисти сѣмячки, потомъ поло-
жи его въ весьма чистую горячую
воду и поставь ее на умѣренномъ
огнѣ, даже какъ ягоды на верхъ
всплывутъ, и тогда снявъ оставь
въ той же водѣ, которую остуди,
дабы не очень ягоды побѣлѣли; въ
той же водѣ должно ихъ и опять
позеленить; чего ради положи въ
оную воду немного соли и ренскаго
уксусу, то онѣ скорѣе и чище зе-
ленѣютъ; по сеймъ откинь ягоды
въ холодную воду, дабы острога
изъ нихъ вышла. Тогда очисти,
какъ сказано въ § 6, сахару два фун-
та, положи въ него крыжовникъ и
дай, чтобы онъ слабо закипѣлъ въ
сахарѣ, въ которомъ и оставь его
сушки лежать, а тогда слей весь
сыропъ, вари его, даже какъ будетъ
по предписанному въ § 9, положи

попихоньку опять въ него крыжовникъ, и дай ему шумъ 4 или 5 разъ вскипѣть, попихоньку его мѣшая, и по семъ простудя, клади въ банки. По сей мѣрѣ можно умножая ее, сколько хочешь, такимъ образомъ крыжовнику сварить.

§. 130.

Крыжовникъ засушенной.

Свари крыжовникъ въ сахарѣ, какъ предъ симъ сказано, вынь его изъ сиропу и положи по ягодкѣ на мѣдную доску, посынь на него мѣлкимъ сахаромъ и засуши въ печи. Сиропъ же можетъ употребиться къ другимъ надобностямъ.

§. 131.

Желе, или ягодникъ изъ крыжовнику.

Возьми три фунта неспѣлаго крыжовнику, положи его въ горячую воду и поставь на огонь, такъ какъ сіе дѣлается, когда варишь крыжовникъ въ сиропѣ; но вынимаешь съмячки изъ сего крыжовника не надобно. Когда крыжовникъ всплываетъ на верхъ, то выкладывай его въ холодную воду и опять поставь на огонь, давъ ему вариться, даже какъ сдѣ-

лается мягокѢ; тогда вынь его, дай изъ него водѢ вышечь, откинувѢ на сито, и положи въ сахарѢ, сваренной перле по § 9, дай ему нѣсколько разѢ вскипѣть, даже какѢ сахарѢ передѣлается и станетѢ опять перле, что можешь испытать, бравѢ сыропѢ на ложку, и когда оный будетѢ лишь-ся плоско, или какѢ называющѢ ска-тертью, то это знакѢ, что желе поспѣлѢ, и тогда процеѢдя его сквозь сито, разливай въ банки.

§. 132.

Компотъ изъ крыжовнику.

НадлежитѢ вычислить и сварить крыжовникѢ, такѢ какѢ предписано о вареніи его въ сыропѢ, съ тою разностию, что должно его меньше варить и меньше въ него сахару класъ, нежели въ шотѢ; еслили же хочешь сдѣлать компотѢ тогда, когда нѣтъ плодовѢ свѣжихѢ, то возьми варенаго въ сыропѢ, поспавѢ его на огонь столько, сколько нужно, и прибавивѢ нѣсколько воды, дай ему разѢ вскипѣть и выкладывай на блюдо.

§. 133.

До сихъ поръ говорилъ я о вареніяхъ, какія дѣлаются изъ весеннихъ ягодъ, цвѣтовъ и плодовъ: но какъ у насъ весна, по причинѣ холоднаго климата, мало приносить намъ плодовъ, то искусной кандиторъ въ ожиданіи лѣтнихъ фруктовъ, можетъ заниматься дѣланіемъ разныхъ сахарныхъ конфектъ, о которыхъ я теперь намѣренъ странно предложить.

§. 134.

Марциланы коришневые.

Обвари и очисти фунтъ сладкаго миндаля, истолки его очень мелко, поливая одною ложкою померанцовой воды, свари полфунта сахару большимъ перомъ по § 14, положи въ оной миндаль съ полузолотникомъ толченой корицы, и мѣшай; суши сіе тѣсто на самомъ легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ не станетъ приспавать къ пальцамъ; тогда положи на бумагу съ малымъ количествомъ сахару, смѣшаннаго съ третьею частію муки, раскатай тѣсто толщиною въ рублевикъ и рѣжь

какъ хочешь, а потомъ пеки въ вольной печи, наконецъ загласируй бѣлымъ глассомъ и подавай.

§. 135.

Бисквиты коришневые.

Распусти восемь золотниковъ гумми драганшу съ малымъ количествомъ воды, и процежда сквозь салфетку, положи сію воду съ полуложкою большой толченой и просѣянной корицы, и съ фуншомъ также мѣлко просѣяннаго сахару, которой клади понемногу умѣшивая сіе тѣсто, даже какъ сдѣлается удобно къ сдѣланію бисквитовъ какой хочешь фигуры, и послѣ высуши въ печи.

§. 136.

Корица въ леденцѣ.

Помочи въ маломъ количествѣ воды цѣлые сучки нѣсколько кусковъ корицы, и вынувъ, рѣжь маленькими и очень тоненькими кусочками, а послѣ положи въ сахаръ, сваренной лисе по § 8, чтобы два или три раза вскипѣли. Послѣ выложи на рѣшето, чтобы сахаръ стекъ, и высуши въ горячей печи; когдажъ высохнутъ,

то положи на рѣшетки, которыя въ формы леденцовыя кладутся, тогда же свари шорѣ сахаръ суфле и вылей на корицу; когда же позаспешнѣе, то положи ее на сунки въ исплаую печь, и есмьли сахаръ не довольно обледенѣеъ, слей что останешся жидкаго, и оставь корицу часа на два, прежде нежели вынешь изъ формы, а потомъ клади для сохраненія въ ящики. Для познанія, хорошо ли сдѣлался леденецъ, прежде нежели его вынимать спешнѣе, положи 4 лучинки чистыя сухія на чешырехъ углахъ формы, и для пробы вошкни ихъ, а потомъ вынувъ потихоньку, смотри, дѣлается ли на нихъ леденецъ гранями и ровно, и ежели сіе примѣишь, то это знакъ, что леденецъ сдѣлался; тогда слей лишній сахаръ съ леденца, дай еще достальному часа два стекать, а потомъ на бумагу выложи и подавай.

§. 137.

Консервъ изъ корицы.

Разведи на шарѣлкѣ съ двумя или тремя ложками очищеннаго сахару

восемь золотниковъ толченой корицы, а потомъ въ нее положи съ полфунта сахару, свареннаго большимъ перомъ; мѣшай корицу съ сахаромъ, дабы хорошенько соединилась, послѣ вылей все сіе въ формы бумажныя, и когда застынетъ, рѣжь кусочками для употребленія.

§. 138.

Корица палочками.

Размочи восемь золотниковъ гумми драганшу въ рюмкѣ воды; когда она разойдется, выжавъ процѣди сквозь салфетку, положи сію воду въ иготь съ полуложкою столовою толченой и просѣянной корицы, и толкши клади по немногу мѣлкаго сахару, даже какъ сдѣлается довольно густое тѣсто, которое выложи на бѣлую буиагу, подсыпавъ сахаромъ, дабы не приставало, и раскатавши тѣсто сколько можешь тонко, рѣжь длинными кусочками довольной долгошы и широты, чтобы обложить гусиное перо, которое обвертывай, давши видъ палки коришневой, и по мѣрѣ какъ обернешь одно, то снимай и дѣлай другое;

снятыя же клади на сито, и когда сдѣлаешь всѣ, высуши въ печи.

§. 139.

Конфектъ изъ гвоздики.

Размочи шестнадцать золотниковъ гумми драганшу съ малымъ количествомъ воды, и пропустивъ сквозь сальфешку, положи сию клейкую воду въ иготь съ двѣнадцатью гвоздиками шолчевыми и просѣянными сквозь чистое сито, и толкши клади по немногу мѣлкаго сахару около фунта съ четвертью, даже какъ сдѣлается довольно густое тѣсто, которое вынувъ изъ иготи, дѣлай разныя фугуры, какъ на примѣръ гвоздики, раковинки, хлѣбныя зерна, конфекшныя зерна, горошенки, и когда ихъ надѣлаешь, высуши въ жаркой печи.

§. 140.

Дѣлать фигуры изъ сахару кассе.

Смотря по величинѣ фигуръ, какія похочешь дѣлать, возьми меньше или больше сахару, на примѣръ три фунта, которой очисти, просѣй сквозь сито, а потомъ свари кассе, и должно, чтобы онъ совершенно доварился и былъ бы кассе,

или ломкой; тогда имѣй готовыя чистыя и помазанныя масломъ формы, которыябѣ были очень плотны между собою, и не оставалось бы другой продушины кромѣ той дыры, въ которую будешь лить сахаръ; тогда обернувъ тряпицами форму, возьми ее лѣвою рукою и лей сахаръ, обращая форму во всѣ стороны по шихоньку, дабы сахаръ по всей разошелся и фигуры бы сдѣлались, а не кускомъ остался, ибо онѣ должны быть пустыя и прозрачныя; продолжай обращать форму до тѣхъ поръ, какъ сахаръ застынетъ, и не покрывай ее, покамыстѣ совсѣмъ не охолодѣетъ.

§. 141.

Какъ дѣлать фигуры съ разными цвѣтами.

На фунтѣ сахару распусти въ теплой водѣ шесть золотишковъ гумми драганшу и протри ее сквозь сальфешку, ибо надлежитъ, чтобы было густо; по семъ положи шолченого и просѣянаго мѣлкаго сахару, примѣшивая къ нему четвертую часть крохмалу, толки все сіе

въ игоши, даже какъ сдѣлается шѣ-
стомъ; а чтобъ узнать, удобно ли
сѣ шѣсто къ дѣланію фигуръ, то
взявъ кусокъ, тяни, и если онъ
будетъ тянуться, то прибавляй еще
сахару съ крохмаломъ; но когда шѣ-
сто чисто станетъ разрываться, то
и готово, и тогда клади сѣ шѣсто
въ формы, немного намазавшы хоро-
шимъ деревяннымъ масломъ, и какъ
оныя наполнишь, то покрѣпче свя-
жи, а чрезъ два часа послѣ открой
формы и смотри, застыли ли фигу-
ры, и тогда пошпательку вынимай и
храни въ сухомъ мѣстѣ. Цвѣтъ
также дѣлается какъ и фигуры, а
только форма разностъ имъ дѣлаетъ:
ибо вынувъ изъ формы, должно ихъ
выкрасить кисью шѣми красками,
которыя въ кандиторской употреба-
ются, дабы имъ дать подобные
колера цвѣтомъ, которые они пред-
сказаваютъ.

§. 142.

Зеленой цвѣтъ дѣлать.

Зеленую краску дѣлаютъ изъ зе-
леной озими или яроваго хлѣба по
времени, или изъ щипашу; другіе жъ

дукъ порей употребляютъ. Когда похочешь зеленый цвѣтъ сдѣлать, то которую изъ сихъ траву ни возмешь, должно сперва вынуть стебли изъ листовъ и вымыть листы, послѣ сварить ихъ, чтобы два раза вскипѣли, и въ водѣ выжать руками, а потомъ положишь въ иготь и толочь, а истолокши выжимать сколько можно покрѣче. Сокъ сей прѣбди сквозь салфетку и вари, чтобы по крайней мѣрѣ половина укипѣла, и когда остынетъ, употребляй какъ за благо разсудишь.

§. 143.

Красная краска изъ канцелярскаго сѣмени.

На полбушлыки воды должно взять мѣлко исполченнаго канцелярскаго сѣмени шестнадцать золотниковъ, и положить въ воду тогда, когда она кипитъ; а потомъ, чтобы чище было, положишь восемь золотниковъ квасцовъ и восемь золотниковъ креморъ таршару, мѣлко исполченныхъ вмѣстѣ, и еще дать разъ двѣнадцать вскипѣть; послѣ взять маленькую палочку чистую, навя-

затѣ на нее кусокъ бѣлой бумажки, обмочить въ оную воду и капать нѣсколько капель на бѣлую бумагу, и еслии краска будетъ держаться, такъ какъ чернила, то это значить, что она готова. А чтобы сохранить сію краску на долго, то должно прибавить золотниковъ шесть сахару и оставить въ кастрюлѣ, дань устояться, а потомъ вылить въ бутылку, которую крѣпко закупоривъ держать.

§. 144.

Дѣлать желтую краску.

Возьми кусокъ гуммигуту, которой три на каменной тарѣлкѣ съ малымъ количествомъ теплой воды, даже какъ вода довольно пожелтѣетъ, по количеству, сколько сей краски потребно; еслии жъ хочешь дѣлать желтую краску во время цвѣту лилей, то возьми сѣмячки и настой ихъ въ маломъ количествѣ воды, то изъ сей сдѣлается хорошая натуральная желтая краска, и можно ее высушить въ жаркой печи для употребленія, когда нужда случится.

§. 145.

Синняя краска.

Она дѣлается изъ камня лидика, которой также, какъ гуммигутъ, съ теплою водою на каменной шарѣлкѣ должно тереть.

И ежели хочешь, то можно дѣлать тѣни изъ сихъ разныхъ красокъ, мѣшая ихъ вмѣстѣ, такъ какъ дѣлаютъ живописцы.

§. 146.

Дѣлать алую пастилу.

Размочи восемь золотниковъ гумми драганшу въ маломъ количествѣ воды горячей; когда онъ разойдется и будешь густъ, тогда протри ее сквозь сальфенку, гораздо ужимая, дабы все прошло; положи сей клей въ двѣ ложки барбарисовой мармелады, которую также положи въ иготъ и прибавляя понемногу сахару толченаго и просѣянаго, сквозь сито, толки, даже какъ сдѣлается удобное къ употребленію тѣсто; тогда вынь изъ иготы и дѣлай пастилы такими фигурами, какъ хочешь, и положи ихъ высушить въ печь. Если же не имѣешь барбари-

совой мармеладѣ, то положи по вышесказанной пропорціи канцелярскаго сѣмени краски. Но съ барбарисовою мармеладою гораздо лучше.

§. 147.

Дѣлать пастилу съ шафраномъ.

Взявъ шесть золотниковъ гумми драганшу, размочи его въ маломъ количествѣ воды и пропусти сквозь сѣмешку, положи въ иготъ съ шестью же золотниками шафрану толченнаго и просѣянаго, и толкши клади понемногу около фунта толченнаго и просѣянаго сахару, и когда сдѣлается удобное тѣсто, тогда дѣлай пастилы, какими фигурами хочешь, и высуши въ печи.

§. 148.

Пастилу лимонную дѣлать.

Возьми шерковъ лимону, положи половину въ печь сушишь и просѣй сквозь сито, другую же половину положи въ маломъ количествѣ воды съ шестью золотниками гумми драганшу, да же какъ оной разойдется; тогда пропусти сквозь полошенице и положи съ толчеными просѣянными шерками лимону; клади толк-

ши понемногу толченого и просѣянаго сахару, даже какъ сдѣлается удобное мѣсто, и тогда дѣлай пастиллы, какою за благо разсудишь фигурою. Толокши отвѣдывай мѣсто сіе: если оно недовольно лимоннаго вкуса, то прибавь еще нѣсколько капель эссенціи лимонной, или корки изъ лимону.

Пастиллы изъ цытроновъ, баргамотовъ и Португальскихъ померанцовъ дѣлаются такимъ же образомъ.

§. 149.

Консервъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Свари полфунта сахару большимъ перомъ, и снявъ съ огня, немного помѣшай и положи ложку воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, которую также смѣшай съ сахаромъ; выложи консервъ горячій въ формы бумажныя, и когда остынетъ, рѣжь ножомъ дощечками для употребленія.

§. 150.

Консервъ изъ вареныхъ фруктозъ.

Сдѣлай консервъ изъ вареныхъ фруктозъ, изъ какихъ за благо разсудишь, такимъ образомъ : протри фрукты вареные сквозь сито, посуши тѣсно на легкомъ огнѣ, и на четверть фунта сего тѣсна свари въ полфунта сахару большимъ перомъ, положи въ него оное тѣсно, чтобъ разошлось ; а какъ разойдется, то горячее клади въ формы, и когда простынешь, изрѣзавъ дощечками, употребляй.

§. 151.

Алой консервъ дѣлать.

Возьми двѣ или три ложки воды изъ канцелярскаго сѣмени, и наливъ на тарѣлку, вари даже какъ оставшися одна ложка ; снявъ съ огня, положи нѣсколько капель померанцовой воды, свари полфунта сахару большимъ перомъ, и онявъ снявъ съ огня дай ему немножко постоять, а потомъ положи въ него сію краску, мѣшай довольно, чтобъ смѣшалась съ сахаромъ, и клади теплой въ формы,

а какъ простынешъ, то рѣжь ножомъ дощечками для употребленія.

§. 152.

Консервъ зеленого цвѣта.

Возьми зеленую краску, о которой здѣсь выше писано, положи ее чешыре ложки на тарѣлку и вари даже какъ двѣ трети укипашъ; свари полфунта сахару большимъ перомъ, положи въ него сей зеленой краски и мѣшай, даже какъ весь по-зеленѣетъ; потомъ выложи въ формы бумажныя, и какъ застынетъ, рѣжь дощечками для употребленія.

§. 153.

Консервъ съ шафраномъ.

Свари малымъ перомъ одинъ фунтъ сахару, и снявъ съ огня, положи немного толченаго шафрану, а именно столько, чтобы выкрасить сахаръ; мѣшай ложкою, растирая понемногу къ бокамъ кастрюли; когда же сахаръ начнетъ густѣть, то выложи его въ бумажныя формы, и когда простынетъ, рѣжь дощечками для употребленія.

§. 154.

Бисквиты обыкновенные.

Возьми шесть яицъ свѣжихъ , положи ихъ на вѣски , а на другую сторону положи столько же мѣлкаго сахару ; потомъ взявши сахаръ , положи въ чашку , а изъ яицъ оставь на вѣскахъ три яйца , и на другую сторону положи столько муки , чтобы равно было вѣсомъ съ тремя яйцами ; разбивъ яйца и желтки , положи въ сахаръ , а бѣлки , прибавя еще два , чтобы было четыре , въ особливую чашу и взбивай пѣною ; желтки же , положенные въ сахаръ , прибавивъ немного тертаго лимону , взбивай съ сахаромъ ; а потомъ положи взбитые бѣлки , мѣшай съ сахаромъ , просѣй сквозь сито и понемногу клади въ сей разведенной сахаръ вышеказанную муку , мѣшай гораздо все вмѣшай , дѣлай бисквиты съ ложки на бумагу , посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ , дабы сдѣлать глянецъ , и пеки въ вольной печи ; а когда они испекутся и зарумянятся , снимай съ бумаги и употребляй . Еслижъ похочешь , чтобы бисквиты твои были

гораздо легче , то клади муки столько , сколько потянутъ два яйца , а изъ яицъ положи только два желтка и восемь взбитыхъ бѣлковъ ; а сахару положи въсомъ противъ шести яицъ , и кончи точно такъ , какъ сдѣсь предписано.

§. 155.

Бисквиты зефирные.

Положи въ чашку четыре свѣжѣе яишныя желтка , фунтъ мѣлко просѣяннаго сахару , щепотку натертаго цитрона , столько же варенаго сухаго и обсахареннаго померанцоваго цвѣту , мѣлко изрубленнаго , и бей все сіе полчаса лопаткою ; послѣ возьми девять или десять бѣлковъ яишныхъ , взбей ихъ пѣною , и когда довольно вспѣнятся , смѣшай съ сахаромъ ; мѣшая же ихъ , убивай въ вѣничкомъ ; положи въ сито полфунта крупчатой муки , которую сперва высуши и въ сей разведенной сахаръ высѣвай иногда же , мѣшая все лопаткою или вѣничкомъ ; а по семъ дѣлай бисквиты въ бумажныхъ фор-

махъ , посыпь сверху сахару , дабы они загласировались , и испеки ихъ въ легкомъ жару ; когда они взойдутъ и испекутся , вынимай горячіе изъ формъ.

§. 156.

Бисквиты въ формахъ.

Положи въ чашку мармелады двѣ ложки изъ сладкихъ померанцовъ , щепотъ тершой лимонной корки , полфунта или немного поболье мѣлкаго просѣяннаго сахару , чешыре желтка яишныхъ , взбивай все вмѣстѣ лопаткою полчаса , а потомъ положи восемь бѣлковъ яишныхъ взбитыхъ ; смѣшавъ все сіе , положи четверть муки , немного просушеной , которую сквозь сито понемногу просѣвай въ сахаръ и въничкомъ помѣшивай. Послѣ дѣлай бисквиты въ бумажныхъ формахъ , и пеки въ вольномъ жару ; вынувъ изъ печки , гласируй сахаромъ , съ малымъ количествомъ яишнаго бѣлка и лимоннаго соку , поставъ опять въ печь , чтобы сахаръ высохъ , и послѣ горячіе вынимай изъ формы.

§. 157.

Бисквиты другимъ образомъ.

Положи въ чашку четверть фунта муки изъ сарочинскаго пшена просѣянной, фунтъ мѣлкаго просѣяннаго сахару, половину большаго цитрона шершой корки, пять желтковъ яишныхъ; бей все сіе полчаса двумя лопашками, потомъ прибавь девять бѣлковъ яишныхъ взбитыхъ и смѣшай съ прежнимъ, дѣлай бисквиты въ бумажныхъ коробкахъ и пеки въ вольной печи; когда же испекутся, гласируй сахаромъ разведеннымъ съ малымъ количествомъ бѣлка и соку лимоннаго; поставя опять въ печь, токмо засуши сахаръ и вынимай изъ формъ, покамѣстѣ не простынутъ.

§. 158.

Бисквиты на бумагѣ.

Возьми шесть свѣжихъ яицъ, взвѣсь ихъ, и по толикому числу вѣсу, сколько потянутъ сіи яйца, положи мѣлкаго сахару и столько же муки; положи яйца въ чашку и взбей желтки и бѣлки вмѣстѣ, потомъ положи сахаръ и муку, и не-

много шершой лимонной корки, взбивай все вмѣстѣ лопашкою и дѣлай бисквиты слѣдующимъ образомъ : сложи складками въ длину листъ бумаги, дабы она полосами лежала, такъ какъ корица, намажь чухонскимъ масломъ и поперекъ клади бисквиты и пеки такъ, какъ выше сказано; когда же они испекутся то разстеля бумагу, надобно съ обоихъ концовъ потянуть оную, и какъ бисквиты сами ошстанутъ, тогда положи ихъ на другой листъ бумаги и высуши въ печи. Они очень долго могутъ лежать, и употребляются многими съ ликерами.

§. 159.

Фруктовые бисквиты.

Положи въ итогъ два сухіе вареные абрикоза, четверть померанца, варенаго сухаго, осьмую часть фунта шѣста мигдальнаго, ложку мармелады изъ померанцовыхъ цвѣтовъ; толки даже какъ можешь все сіе протереть сквозь сито, положи сіе шѣсто въ чашку съ четырью желтками лишними и четвертью фунта сахару мѣлкаго, и бей даже какъ сдѣ-

дается удобное и не очень жидкое
тѣсто; взявъ его на лопатку, рѣжь
ножемъ длинненькими кусочками,
которые клади на мѣлкой сахаръ, а
попомъ вынувъ изъ онаго, уклады-
вай на бѣлую бумагу и пеки въ воль-
ной печи.

§. 160.

*Бисквиты съ лимонною и апельси-
новою коркою.*

Натри на шерку поверхность
цѣлаго большаго лимона, также по-
верхность цѣлаго большаго апельси-
на, положи сіе въ игонь съ двумя
ложками мармелады изъ померанцо-
выхъ цвѣтовъ и двумя сухими варе-
ными въ сахаръ абрикозами; толки
все сіе вмѣстѣ, пропши попомъ
квозь сито и положи въ небольшую
чашку съ тремя желтками яишными
и 32 золотниками сахару, которсе
все хорошенько убей; когда же все
хорошо смѣшается, прибавь шесть
бѣлковъ яишныхъ, взбитыхъ пѣною,
и все смѣшавъ вмѣстѣ, дѣлай изъ
сего бисквиты въ бумажныхъ короб-
кахъ и пеки въ вольной печи, а

потомъ гласируй сахаромъ съ бѣлкомъ яишнымъ и лимоннымъ сокомъ.

§. 161.

Бисквиты съ мармеладою.

Положи въ чашку четверть фунта муки изъ сорочинскаго пшена, просѣянной сквозь сито, четверть фунта мѣлкаго просѣяннаго сахару, чешыре ложки чешырехъ какихъ нибудь разныхъ мармеладовъ каждой по ложкѣ, три желшка яишные; бей все вмѣстѣ четверть часа, а потомъ прибавивъ пять бѣлковъ яишныхъ, взбитыхъ пѣною, взбивай еще все вмѣстѣ, а потомъ клади въ формы бумажныя, посыпь немного съ верху мѣлкаго сахару и пеки въ печи въ вольномъ жару.

§. 162.

Бисквиты съ померанцовымъ цвѣтомъ.

Возьми двѣ щепотки померанцовыхъ сухихъ въ сахарѣ вареныхъ цвѣтовъ, изруби ихъ мѣлко, положи ихъ въ чашу съ четвертью фунта мѣлкаго сахару, осьмою частію фунта муки и двумя желсками/ яишными,

взбивай все сіе вмѣстѣ, а потомъ положи чешыре взбитыя пѣною бѣла лишныя, которые также смѣшай съ прежнимъ гораздо ; дѣлай изъ сего толстыя бисквиты и клади на бѣлую бумагу , посыпь съ верху мѣлкимъ сахаромъ и пеки въ вольной печи ; когда же испекутся , снимай съ бумаги, клади въ ситичко и суши въ печи. Цытронныя подобнымъ же образомъ дѣлаются, кромѣ что вмѣсто померанцовыхъ цвѣтовъ кладутъ терпой цытронной корки.

§. 163.

Гралія жъ мигдальной.

Положи въ кастрюлю полфунта сахару съ малымъ количествомъ воды ; когда сахаръ разойдется , то взявъ полфунта очищеннаго и на двое разрѣзаннаго мигдалю , вари его съ сахаромъ , даже какъ станешь трескаться и мѣшай, чтобъ напитался сахаръ ; а когда начнетъ краснѣть , разложи его на сито и посыпь горячимъ номпарелемъ бѣлымъ , и тотчасъ опрокинувъ на блюдо и съ другой стороны посыпавъ номпаре-

лемъ , также высуши въ печи и изрѣзавъ подавай.

§. 164.

Бисквиты мигдалные.

Обвари четверть фунта сладкаго мигдалю, истолки столько же горькаго и положи вмѣстѣ въ иготь , истолкши очень мѣлко и поливая понемногу бѣлкомъ яишнымъ ; а когда истолчешь , то положи два фунта мѣлкаго сахару и опять вмѣстѣ съ мигдалемъ и бѣлкомъ изъ одного яйца толки , даже какъ сдѣлается удобное тѣсто ; тогда пропусти сквозь нарочно сдѣланную трубку , дѣлая бисквиты длиною и толщиною, какіе за благо разсудишь, и клади оныя бисквиты на бѣлую бумагу. Послѣ сего положи на столъ, покрой ихъ крышкою съ закройными углами на верху и пеки на легкомъ жару ; когда верхъ запечется , тогда поднимая съ бумаги , переворачивай на нижнюю сторону , которая не пеклась; положи гласуръ, сдѣланной изъ мѣлкаго сахару съ бѣлкомъ яишнымъ и съ лимоннымъ сокомъ, и покрывъ

тою же крышкою съ угольями , запечи другую сторону.

§. 165.

Бискотины, или сухарики филейными узлами.

Положи на столъ четвертую часть осьмухи муки , сдѣлай въ середкѣ яму и положи двѣ ложки какой ни есть мармеладъ , съ небольшимъ кускомъ , величиною въ яйцо , сахару мѣлкаго , шремя бѣлками яишными ; мѣси все вмѣстѣ , даже какъ сдѣлается тѣстомъ ; естли же тѣсто вруто , то прибавь яицъ одно или два , раскатай сіе тѣсто и рѣжь филейками довольно долгими , чтобы дѣлать узелки; клади ихъ на мѣдной листъ и пеки въ вольдой печи, даже какъ зарумяняющся.

§. 166.

Бискотины цытронные.

Свари полфунта сахару большимъ перомъ, и снявъ съ огня, положи въ оной полфунта муки и гораздо мѣшай лопашкою , дабы не осѣлось муки комами , прибавь четыре бѣлка яишныхъ и шершой корки съ полуцытрона, и еще взбивай лопашкою, что-

бы все смѣшашь; что сдѣлавши хоро-
шенько, положи сіе тѣсто на столъ,
посыпь съ верху и съ низу мукою, и
отрывая малые кусочки, дѣлай бис-
квиты такою фигурою, какъ хочешь,
на подобіе оливокъ, мигдальныхъ
ядеръ или орѣховъ, клади на мѣдныя
доски и пеки въ печи на умѣрен-
номъ жару. Когда же они испекутся
и зарумянятся, тогда вынимай и
храни для употребленія.

§. 167.

Очень хорошіе бискотины.

Свари полфунта сахару большимъ
перомъ, и снявъ съ огня, положи въ
иготь съ полуфунтомъ муки, ложкою
померанцовой воды и двумя свѣжими
яицами; шолки все сіе даже какъ
сдѣлается удобное тѣсто, которое
вынувъ изъ иготи, клади на столъ,
посыпанной мукою, смѣшанною съ
малымъ количествомъ мѣлкаго сахару,
и отрывая маленькіе кусочки, вели-
чиною въ оливку, укашывай ихъ въ
рукахъ съ малымъ количествомъ
муки, смѣшанной съ сахаромъ; сплюс-
ни немного сіи шарики и клади на

мѣдныя доски , а потомъ пеки въ печи у мѣренного жару.

§. 168.

Граліяжъ изъ ядеръ.

Обвари и очисти фунтъ ядеръ, и положи ихъ въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ воды и съ полфунтомъ сахару, вари ихъ какъ стануть трескаться, и снявъ съ огня немедленно мѣшай лопаткою; когда они довольно сахаромъ облѣпятся, положи немного номпарелю съ изрубленнымъ лимономъ и съ малымъ количествомъ анису, въ скорости все вмѣстѣ смѣшай и выложи ихъ на мѣдной листъ, не много намазанной деревяннымъ масломъ, разстуди лопаткою, и когда застынетъ, изрѣжь въ куски и поставь засушиться въ жаркую печь.

§. 169.

Мигдальное молоко.

Вари подшоры бутылки молока, даже какъ половина его укипитъ, и снявъ съ огня , положи полфунша мигдаля сладкаго обвареннаго и очищеннаго, поливая на него по ложкѣ молока, и разопрѣ его въ ономъ, положи немного померанцовой воды и

четверть фунта сахару, и какъ все распустился, процѣди сквозь салфетку и подавай въ чашкѣ.

§. 170.

Макароны.

Истолки очень мѣлко полфунта обваренныхъ и облупленныхъ сладкаго миндаля ядеръ; шолокши ихъ, поливай нѣсколькими каплями поморанцовой воды и посыпай по немногу сахару мѣлкаго, дабы не обмасляѣли; а потомъ вынувъ изъ иготи, взбей хорошенько въ чашкѣ съ полфунтомъ мѣлкаго сахару и прибавь четыре бѣлка яишныя, кошорые также взбей съ сахаромъ и съ миндалемъ; сдѣлай макароны, величиною въ пуговицу, и кладя на листъ бѣлой бумаги, пеки въ вольной печи; когда же они испекутся и зарумянятся, тогда подавай.

Естьли же пожелаешь ихъ глазировать, то положи на глиняное блюдо мѣлкаго просѣянаго сахару съ лимоннымъ сокомъ и немного бѣлка яишнаго, и взбей все сіе лопаткою даже какъ побѣлѣешь. Симъ об-

макивай макароны и пославъ въ печь
шюкмо для того, чтобъ засохъ глассъ.

§. 171.

Макароны мокрые.

Возьми полфунта сладкаго мигдалю,
кошорой обваря очисти и истолки
очень мѣлко, поливая бѣлкомъ яиш-
нымъ, чтобъ не обмаслянѣлъ; положи
въ чашу съ полфунта мѣлкаго сахару,
кошорой взбей съ мигдалемъ, потомъ
прибавь взбитыхъ яишныхъ бѣлковъ
и все вмѣстѣ смѣшай; дѣлай изъ сего
шѣста макароны, величиною съ Грец-
кой орѣхъ, и клади на бумагу, а по-
томъ сдѣлай въ каждомъ диру, ве-
личиною съ орѣхъ простой, и начини
ее какъ нибудь мармеладой, или ка-
кимъ хорошимъ кремомъ холоднымъ,
прикрой шѣстомъ и пеки по обык-
новенному, а потомъ простые или
гласированные подавай.

§. 172.

Макароны простые.

Обвари очищеннаго полфунта слад-
каго мигдалю, поливая его половиною
бѣлка яишнаго, положи на блюдо съ
двѣнадцатью золошниками муки изъ
пшена сорочинскаго, полфунтомъ са-

хару мѣлкаго, и все сіе бей вмѣстѣ, прибавя чешыре бѣлаа лишныя, взбитыя пѣною; когда же все довольно смѣшается вмѣстѣ, шо дѣлай длинныя макароны, клади на бумагу, испеки въ вольной печи и гласируй бѣлымъ глассомъ.

§. 173.

Рѣзаныя марцыланы.

Взявъ фунтѣ сладкаго миндаля, обвара очищай его и очистиа кидай въ холодную воду; откинувъ потомъ на сито, дай стечь водѣ и оботри салфеткою, толки его мѣлко, кладя отъ времени до времени по немногу мѣлкаго сахару и по нѣскольку капель померанцовой воды, и вынувъ изъ иготи, положи въ кашпюлю, поставь на самой малой огонь съ полфунтомъ мѣлкаго сахару, варенымъ большимъ перомъ по §. 14. мѣшай лопаткою до тѣхъ мѣсѣ, какъ тѣсто не будешъ приставаѣ къ рукамъ; по семъ положи тѣсто на бѣлую бумагу, копорую сперва посыпь сахаромъ, убивая его пошохоньку скалкою и по немногу прибавляя мѣлкаго сахару, чтобы не пристало къ бумагѣ. Когда тѣсто

будетъ толщиною въ рублевикъ , тогда рѣжь, какими хочешь, фигурами иклади на мѣдную доску, потомъ въ полномъ жару пеки ; а когда испекутся, гласируй мѣлкимъ сахаромъ съ лимоннымъ сокомъ и нѣкоторою частію бѣлка яишнаго.

§. 174.

Марцыланы по - Португальски.

Исполки очень мѣлко полфунта очищеннаго и обшерстаго сухаго сладкаго миндаля, которой шолокши по-немногу, поливай померанцовою водою и желткомъ яишнымъ ; свари полфунта сахару большимъ перомъ , и снявъ съ огня, положи въ него шолченой миндаль , мѣшай лопаткою и потомъ поставь на очень легкой огонь, и мѣшая дай засохнуть, даже какъ шѣсто не будетъ къ пальцамъ приставать; потомъ положи на бумагу, подсыпавъ сахару съ низу и съ верху , и потихоньку разровнявъ, чшобъ было толщиною въ рублевикъ, рѣжь кусочками , сдѣлай у каждаго бортикъ, и пеки въ вольномъ жару; а когда испекутся , то положи на всякой по немногу всякаго кислаго

варенья, а лучше по ягодкѣ варенаго кислаго винограду.

§. 175.

Тѣсто марцыпановое.

Обвара и очисти мигдаль сладкой, толки поливая по немногу померанцовою водою и бѣлкомъ изъ одного яйца; положи въ каштрюлю въ такой препорціи, чтобъ на фунтѣ мигдалю три четверти фунта мѣлкаго сахару было, и суши, мѣшая даже какъ тѣсто не будешъ къ пальцамъ приставать; потомъ положи на бумагу, посыпавъ съ верху и съ низу сахаромъ, взбивай скалкою, и часто переворачивая, посыпай еще сахаромъ, смѣшаннымъ съ четвертою частію муки, дабы не пристало къ бумагѣ, потомъ рѣжь и дѣлай, что хочешь.

§. 176.

Марцыпаны съ мармеладою.

Разведи двѣ ложки вишневой мармелады съ однимъ бѣлкомъ яишнымъ и возьми тѣста марцыпанова, сдѣланнаго какъ выше писано, которое раскатай толщиною въ два рублевика и рѣжь длинными кусочками, длиною въ палецъ, и дѣлай

колечки, ошипывая вокругъ черенка
ножевого, и защидай концы, чтобы
не разходились. Сѣи колечки снявъ
и обмакивая въ вышеписанное разве-
денное яицо, клади мармеладу, и
потомъ обвертывай въ очень мѣлко
исполченной сахаръ и клади на бѣ-
лой листъ бумаги, положенной на
мѣдную доску, сплоти шѣсто тол-
щиною на обухъ ножа, нарѣжь ма-
ленькіе кружечки, въ которые по-
ложи немного поваренной вишни мар-
мелады, прикрой шѣстомъ же
мигдальнымъ, чтобъ были вели-
чиною съ орѣхъ, и сѣе обмочи въ раз-
веденную бѣлкомъ мармеладу, обер-
тывая въ мѣлкомъ сахаръ, и положи
прежде изготовленные въ колечки
такъ, чтобы не совсѣмъ въ серединку
входили; по семъ пеки, и когда они
загласируются и будутъ хорошаго
цѣльшу, употребляй, какъ за благо
разсудишь.

§. 177.

Марцыланы узелками.

Возьми полфунта сладкаго обва-
реннаго и очищеннаго мигдалю, по-

ложи его на сутки въ холодную воду, и вынувъ, дай водѣ стечь, и обваря, положи въ иготь и истолки съ померанцовою водою; положи на мигдаль полфунта сахару, варенаго большимъ перомъ, поставь на огонь и мѣшая вари, даже какъ не станетъ тѣсто приставаши къ рукамъ; потомъ положи на листъ бумаги немного посыпанной мѣлкимъ сахаромъ, раскатай тѣсто, толщиной въ рублевикъ и рѣжь длинные равной длины кусочки, изъ которыхъ дѣлай на подобіе узловъ, а потомъ обмочи въ сахаръ, разведенной на бѣлкахъ яичныхъ, посыпь съ верху мѣлкимъ сахаромъ и клади на листъ бумаги, которой положи на мѣдной листъ и пекти въ очень вольной печи.

§. 178.

Марцыпаны Зефирные.

Свари фунтъ сахару большимъ перомъ, положи въ него фунтъ сладкаго обвареннаго, очищеннаго и истолченнаго мѣлкаго мигдалю и на самомъ легкомъ огнѣ стирай сѣе лопаткою, даже какъ тѣсто станетъ отставашь отъ кастрюли. После

сего дай простыть, положи сіе тѣсто въ иготь и толки его, прибавляя толочки по немногу мѣлкаго сахару, тертой лимонной корки и шри бѣлка яишныхъ, и толченіе сіе продолжай четверть часа; тогда сдѣлай марцыпаны какой хочешь фигуры, клади на листъ бѣлой бумаги и испеки въ очень довольномъ жару.

§. 179.

Марцыпаны мигдальные.

Обвари полфунта сладкаго мигдалю, и очисти исполки очень мѣлко, поливая померанцовой водою; а потомъ положи сіе въ полфунта сахару, сваренаго большимъ перомъ, и поставя въ кастрюль на легкой огонь, мѣшай лопашкою даже какъ тѣсто станеть отъ кастрюли отставать и не будетъ приставать къ пальцамъ; тогда посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ листъ бумаги, положи на него тѣсто, и раскатавъ его скалкою, рѣжь его какими фигурами хочешь; положи марцыпаны на листъ бумаги и положи на столъ, накрой крышкою и на ней положи уголья, дабы марцыпаны съ одной стороны

испеклись ; а какъ запекутся , тогда снявъ съ бумаги перевороши на незапеченую сторону мармеладу , разведенную бѣлкомъ однимъ яишнымъ и съ сахаромъ мѣлкимъ , и покрывъ ихъ оною , сколько можно больше , положишь опять на бумагу запеченною стороною , и покрывъ также крышкою , испеки и другую сторону.

§. 180.

Марцыпаны съ кремомъ.

Сдѣлай такое мѣсто , какъ для марцыпановъ любовными узлами , и когда оно высохнетъ , положи его на листъ бѣлой бумаги съ мѣлкимъ сахаромъ , раскатай толщиною съ полтинникъ , рѣжь маленькіе кружки , величиною помельше полтинника , угнѣши пальцомъ каждый по срединѣ , дабы количествомъ съ горошину положишь какой мармелады или крему ; края попри немного желткомъ яишнымъ , дабы по два кружка склеишь вмѣстѣ , сдѣлавъ на подобіе плоской пуговицы , и покрывши мармеладу , пеки въ самой вольной печи ; когда они позарумянятся , то

вынь изъ печи и гласируй бѣлымъ глассомъ, а по семъ опять пославъ въ печь, чтобы глассъ высохъ.

§. 181.

Т у р о н ы.

Изрѣжь маленькими очень тоненькими ломшиками полфунта обвареннаго и очищеннаго миндаля, положи въ кастрюлю съ малымъ количествомъ воды натертой лимонной корки мѣлкимъ сахаромъ, пославъ на огонь и посуши, мѣшая безпресшанно лопаткою; когда же довольно высохнетъ, то сними съ огня, и какъ миндаль простынетъ, положи три бѣлка яишныхъ взбитыхъ съ довольно-нымъ числомъ сахару, чтобы сдѣлалось тѣстомъ, которое бы можно было руками катать, и надѣлавъ катышки, положи на бумагу и пеки въ вольной печи; естли же есть ядры, то съ миндалемъ положи половину ядеръ чищенныхъ, и смѣшавъ вмѣстѣ оканчивай, какъ выше сказано.

§. 182.

Мигдаль по-Польски.

Обвари и очисти четверть фунта мигдалю сладкого и четверть фунта ядер ореховыхъ, которые клади въ холодную воду; даѣь потомъ водѣ стечь, изруби половину очень мѣлко, а другую изрѣжь ломшиками, свари фунтъ сахару большимъ перомъ по § 13, положи въ него горячей мигдаль и ядры съ небольшимъ количествомъ лупленато лимону, мѣшай гораздо на огнѣ лопаткою, даже какъ хорошо съ сахаромъ смѣшается; прибавь одинъ бишой бѣлокъ лишной, которой также помѣшай, и потомъ выложи сіе на листъ бумаги, и когда остынетъ, рѣжь.

§. 183.

Мигдаль въ номпарели.

Возьми сладкого мигдалю, и не снимая кожи, положи въ каширюлю и немного зарумянь, ворочая; а потомъ вари сахаръ большимъ перле, держи его горячей, клади въ него по одному мигдальные ядры, оборачивая ихъ вилками, и вынувъ осыпь номпарелемъ, дабы кругомъ присталъ на мигдаль,

И а

и клади на листы бумаги , и какъ всѣ осыпаны будутъ, суши въ печи.

§. 184.

Дутой мигдаль съ лимономъ.

Облупя въ горячей водѣ сладкаго мигдалю ядры , изрѣжь въ маленькіе кусочки и положи на блюдо съ на-
шертую лимонною коркою, съ бѣл-
комъ яишнымъ и сахаромъ въ до-
вольномъ количествѣ , чтобы сдѣла-
лось шѣстомъ; а потомъ бери малень-
кіе кусочки и дѣлай плоскіе кашыш-
ки на подобіе мигдальныхъ ядеръ ,
которые клади на бѣлую бумагу раз-
стояніемъ на палецъ одинъ отъ дру-
таго , и дай имъ въ самой вольной
печи запечься , а потомъ снявъ съ
бумаги, простуди и подавай.

§. 185.

Мигдаль зефиромъ.

Положи не фаянсовую тарѣлку
полложки померанцовой воды съ бѣл-
комъ одного яица и мѣлкимъ саха-
ромъ просѣяннымъ, взбей все вмѣстѣ
деревянною ложкою , даже какъ сей
гласъ очень мѣлкой не очень густъ
будетъ и побѣлѣетъ; положи въ сей
гласъ очищенные и въ половину ис-

шолченныя ядры сладкаго мигдалю и мѣшай все вмѣстѣ, дабы глассѣ прилипѣ къ мигдалю ; а потомъ дѣлай маленькіе кусочки, величиною съ мигдальной орѣхъ , и клади ва бумагу и въ самомъ легкомъ жару пекки.

§. 186.

Мигдаль Пролинѣ.

Разпусня въ кастрюлѣ полфунта сахару съ малымъ количествомъ воды, и взявъ мигдальныя ядры , не очищая ихъ, три въ чистой салфеткѣ, чтобы снять пыль, а вытерши положи въ сахаръ и вари довольно на сильномъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, даже какъ стануть прескаться ; когда сахаръ начнеть проссыивать, то повемногу переворачивай лопаткою ядры, дабы имъ дать время покраснѣть ; когда ядры сдѣлаются глянцовиты и напишуются довольно сахаромъ , то сними съ огня и разложи на листъ , и станови въ жаркую печь , а чрезъ два часа вынь для употребленія.

§. 187.

Пролины скарлотные.

Сдѣлай алую или скарлотовую краску симъ образомъ : положи въ маленькой горшечикъ четверть бутылки воды ; когда она вскипитъ , положи восемь золотниковъ кофею канцелярнаго сѣмени , дай сему разъ двѣнадцать вскипѣть , прибавь четыре золотника квасцовъ и четыре золотника креморъ тартари истолченныхъ мѣлко , дай еще разъ съ двѣнадцать вскипѣть , а потомъ снявъ съ огня, прежде употребленія дай отстояться.

Чтобъ дѣлать скарлотныя мигдалыя пролины , положи въ касшрюлю полфунта сахару съ малымъ количествомъ воды ; а какъ сахаръ разойдется , положи полфунта сладкаго мигдалю съ кожею ; сперва его вари , мѣшая , даже какъ будетъ прескаться ; тогда немедленно сними касшрюлю съ огня и мѣшай лопаткою , даже какъ не будетъ болѣе сахару вѣшать ; тогда выкинь сіе на рѣдкое сито , и протерши сыропъ , положи съ малымъ количе-

спвомъ воды и съ осмухою сахару;
положа въ кастрюлю, растопи, чѣло-
бы все по кастрюль разошлось,
и вари, чѣмбъ было кассе по § 15,
прибавя выше означенной краски
довольное количество для цвѣту,
какой хочешь дать, и поставь на
огонь, чѣмбы опять сдѣлался кассе
по § 15; а тогда положи выше про-
висаннаго миндаля, чѣмбы онъ еще
вобралъ въ себя сей сиропъ; мѣшай
безпрестанно лопаткою, даже какъ
сахаръ будетъ леденцомъ становить-
ся; еслии еще останешся, подогрѣй
немного, дѣлая сѣе даже какъ весь
сахаръ къ миндалю пристанетъ, то-
гда вынулъ и наломавъ кусками, по-
давай.

§ 188.

Пролины Королевы.

Обвари и очисти миндальныя
ягоды, и вынулъ изъ воды, хорошень-
ко оботри; между тѣмъ свари боль-
шимъ перомъ, по § 14, столько вѣсомъ
сахару, сколько миндаля положено въ
него, и дай три раза вскипеть; а
потомъ вынулъ, мѣшай безпрестан-
но лопаткою, даже какъ весь сахаръ

къ нему пристанетъ ; естли же просынушъ , а сахаръ еще не весь присталъ, то поставъ еще на огонь, дабы немного разогрѣшъ, и опять мѣшай, дабы опять присталъ остальной сахаръ. Обыкновенно сѣи пролины дѣлаюшся въ два раза, поливая всякой разъ по половинѣ сахару; при томъ же примѣчай, чтобы сахаръ не сдѣлался карамелемъ ; пролины сѣи должны быть бѣлы.

§. 189.

Бисквитъ изъ сладкаго миндаля.

Сдѣлай бумажныя коробочки такой величины, какой хочешь дѣлать бисквишъ; обвари и очисти четверть фунта сладкаго миндаля; очищая клади въ холодную воду, потомъ вынувъ дай водѣ стечь, и оботри миндаль изюлки его мѣлко, смачивая немного съ бѣлкомъ яишинымъ, и положи въ чашку съ двумя свѣжими желтками яишными и четвертью фунта толченаго просѣянаго сахару, сбивая гораздо лопашкою ; а потомъ приложи чешыре бѣлка яишныхъ взбитыхъ и ложку муки, и все смѣшавъ вмѣстѣ, положи въ форму;

гласируй бисквиты мѣлкимъ сахаромъ , въ которые примѣшай четвертую часть муки , ибо сія мука опшимаесть сыропъ у миндаля, и поспавъ въ вольную печь печься; а когда они взойдутъ , запекутся и зарумянятся, вынявъ изъ печи, немедленно вынь изъ бумажныхъ коробочекъ и подавай.

§. 190.

Бисквиты изъ горькаго миндаля.

Обвари и очисти четверть фунта сладкаго миндаля и четверть же фунта горькаго , истолки его мѣлко въ иготи и клади многажды разъ по полуположки мѣлкаго сахару ; потомъ положи въ чашу, разведи чешырѣмъ бѣлками лишними , и прибавь три четверти мѣлкаго простѣяннаго сахару, и все сіе бей лопаткою четверть часа, опрѣзывая мѣсно и дѣлая шарики величиною съ гредкой орѣхъ, положи на бумагу и пеки въ вольной печи, а когда испекутся и простынутъ , снявъ употребляй.

§. 191.

Бисквиты изъ ядеръ.

Обвара и очисти, истолки четверть фунта ядеръ; истолокши, полей малымъ количествомъ яишнаго бѣлка, и потомъ шуда же положи четверть фунта мѣлкаго сахару, которой также вмѣстѣ съ ядрами толки, даже какъ хорошо смѣшается; по семъ взбей четыре бѣлка яишныя, кладя не въ одинъ разъ въ ядры, разведи ихъ сими бѣлками, а потомъ окончай, также какъ писано о бисквишахъ изъ горькаго миндаля.

§. 192.

Консервъ изъ ядеръ.

Возьми осьмую часть фунта ядеръ, обвари, очисти ихъ и какъ можно изрѣжь тонѣе, и свари фунтъ сахару большимъ перомъ по § 13, просуди его немного, и положи ядры, мѣшай лопаткою, даже какъ соединятся съ сахаромъ; выложи консервъ въ бумажныя формы, и застудя его, рѣжь дощечками для употребленія.

§. 193.

*Консервъ мигдальной изъ цытро-
новъ.*

Очисти и истолки четверть фун-
та сладкаго мигдалю, поливая шолок-
ши лимоннымъ сокомъ; свари боль-
шимъ перомъ фунтъ сахару, и снявъ
съ огня, мѣшай, даже какъ побѣлѣ-
ешъ, а потомъ положи мигдаль и
размѣшай гораздо его съ сахаромъ,
а по семъ выкладывай въ коробочки
и засуша подавай.

§. 194.

Молоко мигдальное филагралами.

Взявъ четверть бушылки свѣжа-
ги молока и полбушылки сливокъ, и
положа четверть фунта сахару, ва-
ри, чтобы шрепъ убавилась; потомъ
взявъ обвареннаго, очищеннаго и
истолченнаго мѣлко четверть фун-
та мигдалю сладкаго съ шрема
бѣлками яишными, положи въ мо-
локо и дай вмѣстѣ два раза или при
вскипѣшъ, безпрестанно мѣшая ло-
пашкою; пропусти сѣе молоко сквозь
сито въ чашу или на блюдо, на
которомъ подавай, когда оное про-
стынетъ и готово будетъ къ по-

даванію ; посыпъ на верхъ померан-
цовыхъ цвѣтовъ, изрубленныхъ и
обсахаренныхъ на мѣдной доскѣ ,
которую пошри сперва деревяннымъ
масломъ , а сверхъ положи рѣшет-
ку.

§. 195.

Дражеи изъ ядеръ.

Обвари и очисти ядеръ по коли-
честву , сколько хочешь дражеи дѣ-
лашь, и положи ихъ высушить въ печь;
ежели ихъ не болѣе фунта, то можно
сушить слѣдующимъ образомъ : поло-
жи ихъ въ каспрюлю и поставь оную
на огонь, мѣшая , даже какъ совер-
шенно обсохнутъ ; а потомъ поне-
много клади подожженного сахару ,
такимъ образомъ : разведи дражею
въ водѣ и процѣди сквозь салфетку,
и смѣшавъ сію воду съ толикимъ же
числомъ сваренаго сахару лиссе по
§ 8 , по немногу лей сей сахаръ на
орѣхи, держа ихъ на вольномъ жару
и мѣшая безпрестанно , даже какъ
орѣхи обсахарятся ; когда же они
станутъ сухи становишься, то еще
полей сего сахару , и такъ дѣлай ,
даже какъ они довольно обсахарятъ.

ся ; тогда продолжай тоже дѣлать уже просто сваренымъ сахаромъ лиссе по § 8 безъ гумми, и дѣлай, чтобы рядовъ въ тринадцать легъ сахаръ ; а когда послѣ дня довольно высохнетъ, то вынь ядры изъ кастрюли, вымой, вычисти кастрюлю и высуши, положи опять ядры въ кастрюлю, влей еще сахару и крѣпко мѣшай, чтобы еще разъ обсахарились, и окончивъ ихъ высуши.

§. 196.

Дражеи изъ мигдалю.

Они также дѣлаются, какъ и вышеписанныя жимблешы, или сухое пирожное съ померанцовыми цвѣтами. Положи въ кастрюлю полфунта сахару, съ двумя ложками Французской водки и двумя ложками померанцовой воды ; поставь сахаръ на огонь, тожко чтобы онъ разошелся ; а когда разойдется, положи три четверти фунта муки, два цѣлыя яйца съ бѣлками и желтками, и мѣси вмѣстѣ все сіе, чтобы сдѣлалось удобное тѣсто, а потомъ рѣжь длинненькими кусочками, и скаставъ дѣлай колечками ; взогрѣй воды

въ какомъ нибудь глубокомъ суднѣ, и когда она станешъ закипать, положи въ нее жимблесты, и ложкою болай воду, чшобы они на верхъ всходили, и какъ станушъ всходить, то выжимай и давь водѣ стечь, пеки въ печи на посредственномъ жару; когда же они зарумяняшся, тогда вынувъ помажь водою бѣла яишнаго, дабы ихъ гласировать, и поставя опять на малое время въ печь, обсуши ихъ.

Вода бѣла яишнаго дѣлается такъ: взбей пѣною бѣлокъ яишной и дай ошстояться, даже какъ будетъ вода подъ пѣною.

§. 197.

Пирожное съ вареньемъ.

Взбей шесшь свѣжихъ бѣлковъ яишныхъ, даже какъ гораздо взойдушъ; потомъ натерши мѣлко корки цитронной, положи туда пять ложекъ мѣлкаго сахару, и взбей немного вѣничкомъ бѣлки яишные съ сахаромъ. Потомъ столовою же ложкою бравъ, дѣлай лепешечки, величиною въ каштанъ, и клади въ равномъ разстоянїи на бѣлую бумагу и

посыпъ на нихъ изъ сахарницы мѣлкаго сахару ; покрывъ ихъ крышкою съ закрайнами, не очень горячею съ малымъ огнемъ на ней , пеки ихъ понемногу , даже какъ сдѣлающся золотого цвѣту; а потомъ снявъ съ бумаги, лѣпи по двѣ вмѣстѣ , кладя внутрь вареные конфекшы, какъ-то вишни, малину и прочее, и храни до того , какъ подавать, въ теплой печи.

§. 198.

Большія меринги сухія.

Взбей восемь бѣлковъ яишныхъ , чтобъ сдѣлались бѣлы какъ снѣгъ отъ пѣны; когда они довольно поднимутся, положи тертой лимонной корки и восемь ложекъ мѣлкаго сахару ; смѣшавъ все, дѣлай большія лепешки круглыя или длинноватыя, клади на лисъ бумаги и глазируй сахаромъ мѣлкимъ, положи на мѣдной лисъ и пеки въ самой вольной печи. Когда лепешки сдѣлаются золотого цвѣту , вынь ихъ и снявъ съ бумаги , поставь высушиться въ печь. Въ нихъ также, когда угодно , кладутъ мармеладу , или изъ поме-

ранцовыхъ цвѣтовъ, или абрикосную, или ягодникъ смородинной.

§. 199.

Вафли сливочныя.

По числу вафель, сколько ихъ хочешь сдѣлать, разведи по равному количеству мѣлкаго сахару и муки крупичатой съ малымъ количествомъ померанцовой воды и хорошими сливками; разводишь же должно понемногу, чтобъ не было комовъ, и чтобъ сіе мѣсто не очень жидко и не очень густо было и шянулось бы, когда его съ ложки польешь; разогрѣй вафельныя доски въ печи и попри ихъ съ обѣихъ сторонъ бѣлымъ воскомъ, или свѣжимъ масломъ, положи на огонь, и попекши на одну сторону, перевернѣ на другую. Когда же будешь считать, что вафля испеклась, тогда открывъ посмотри, хорошоль она зарумянилась и равно ли испеклась; тогда вынь ее и немедленно положи на скалку, изсучи рукою, дѣлай шрубками и оставь на скалкѣ даже какъ другую испечешь, и наконецъ снявъ, клади на сито: такъ и съ другими поступай. По семъ поставь

сїе сито вѣ печь до того времени ; пока подавать, дѣлая вафли ; ежели они будутъ приставаѣ къ доскамъ, то должно опять воскомъ или масломъ листъ потереть.

§. 200.

Вафли съ сливошнымъ масломъ.

Разведи вѣ чашкѣ два свѣжїя яйца съ четвертью фунта сливошнаго масла и съ малымъ количествомъ молока, ложкою померанцовой воды и немного напёртой лимонной корки. Взбивши все вмѣстѣ, даже какъ не будетъ комовъ и шѣсто будетъ тянухся съ ложки, дѣлай вафли точно такъ, какъ выше сказано.

§. 201.

Вафли съ Шампанскимъ виномъ.

Положи вѣ чашку четверть фунта муки съ двумя свѣжими яйцами, положи бѣлки и желшки вмѣстѣ, и съ четвертью фунта сахара мѣлкаго; разведя сїе шѣсто, клади понемногу Шампанскаго вина, даже какъ будетъ оно такой густоты, какъ сказано о сливошныхъ вафляхъ, и окончай такимъ же образомъ.

§. 202.

Трубочки съ померанцовыми цвѣтами.

Положи въ горячую воду четверть фунта сливочнаго масла и дай крошечку покипеть; снявъ съ огня, положи ложку померанцовой воды, имѣй тогда въ чашѣ положенные полфунта муки, четверть фунта мѣлкаго сахару и одно яйцо; все смѣшавъ вмѣстѣ, разведи шою водою понемногу, въ которой варилъ масло, даже какъ тѣсто сдѣлается ни густо, ни жидко, т. е. такое, что будешь шпатель, когда польешь съ ложки. Потомъ пеки такимъ же образомъ, какъ вафли, съ иною разностию, что вынувъ изъ досокъ свершывай горячее трубочками. Можно дѣлать нѣжиѣ трубочки изъ самаго того тѣста, изъ котораго дѣлаешь вафли.

§. 203.

Вафли другимъ образомъ.

Возьми шесть яицъ, взбей бѣлки такъ, какъ для бисквитовъ съ ложки, возьми желтки и разведи полфунта муки съ малымъ количествомъ

сливокъ и полфунтомъ сахару мѣлкаго, и положи туда же взбитые яичные бѣлки, взбей все вмѣстѣ, чтобы сдѣлалось липное шѣсто (а можно немного положить и померанцовой или розовой воды), и тогда клади въ формы и пеки такъ, какъ вафли.

§. 204.

Тѣсто по - Гишпански.

Положи на столъ фунта полтора порошей муки, сдѣлай въ середкѣ яму и положи чешыре свѣжя яйца, ложку померанцовой или розовой воды, рюмку Шампанскаго вина и полфунта масла сливочнаго; ушибай все сіе, чтобъ сдѣлать шѣсто, которое потомъ изрѣжь кусочками или какими нибудь фигурами, и пеки въ печи; когда же въ половину испекутся, то вынувъ изъ печи, прикрой верхъ сахаромъ, сваренымъ большимъ перомъ, и поставь опять допечься и гласироваться.

§. 205.

Тѣсто по - ловарски.

Взбей шесть бѣлковъ яичныхъ и положи въ кастрюлю съ полфунтомъ мѣлкаго сахару; взбивай лопашкою

даже, какъ совершенно соединится и смѣшается съ бѣлками; поставь на легкой огонь и мѣшай безпрестанно, пока сгустится ; тогда дѣлай маленькіе шарики, клади на бумагу и суши въ вольной печи.

§. 206.

Яицы гласированныя.

Возьми въ густую сваренныхъ во-семь желшковъ яишныхъ, положи ихъ въ кастрюлю съ четвертью фунта мѣлкаго сахару, нѣсколькими каплями померанцовой воды и немного шершой лимонной корки; мѣшай все сіе лопаткою и послѣ поставь на легкой огонь , чтобы сгустилось, и дѣлай изъ сего маленькіе шарики , поменьше желшка яишнаго ; свари полфунта сахару большимъ перомъ, и снявъ съ огня маленькіе шарики , немного дай попросыхть и клади въ оной сахаръ , коюрой разболтай отъ краевъ кастрюли , и по мѣрѣ, какъ зачнутъ они бѣлѣть , верти ихъ вилками въ сахаръ, а попомъ клади на рѣшетки , чтобъ стекъ съ нихъ сахаръ и они высохли.

§ 207.

Яицы съ карамелемъ.

Сдѣлай маленькія яицы, то есть кашышки, какъ выше сказано; а надлежитъ для нихъ сварить сахаръ карамелемъ, которой держа горячій на легкомъ огнѣ, верши въ немъ кашышки и держи ихъ на двухъ вилкахъ; а потомъ клади, чтобы остыли, на мѣдную доску, помазавъ сперва немного масломъ деревяннымъ.

§. 208.

Пески изъ старыхъ консервовъ.

Ежели имѣешь старые цвѣтные консервы, изъ которыхъ хочешь дѣлать пески, то изюлки ихъ, протѣй сквозь сито и употребляй вмѣсто новыхъ песковъ.

§. 209.

Ядра персиковыя сюрпризомъ.

На фунтъ сахару размочи шесть золошниковъ драганту въ маломъ количествѣ воды, сдѣланной съ канцелярскимъ сімянемъ, дабы дать ей цвѣтъ алой. Когда гумми-драгантъ распустится, тогда пропусти ее сквозь сито въ игошь и клади мѣл-

кой сахаръ, повемногу толочки его, даже какъ сдѣлается на подобіе косточекъ съ ядромъ въ середкѣ, а потомъ вынувъ, клади на сито и высуши въ печи.

§. 210.

Дражея конь - париль.

Высуша въ печи, истолки алерейныхъ сѣменъ и просѣй сквозь чистое сито, положи въ немалую кастрюлю съ сахаромъ, варенымъ лиссе, клади слоями, даже какъ увидишь, что сахаръ вошелъ въ алерейныя сѣмена; подкрась какой нибудь употребительною кандиторскою краскою, и сдѣлавъ дражеями, высуши и храни въ сухомъ мѣстѣ.

§. 211.

Ячменной сахаръ.

Положи ячменю въ кофейникъ, и наливъ воды, вари даже какъ онъ сварится и останется мало воды; процѣди сію воду сквозь салфетку, выжимая гораздо, дабы весь сокъ выжать, дай ей опустошиться и сливъ положи въ очищенной сахаръ, вари даже какъ сахаръ сдѣлается карамелемъ; тогда вдругъ вылей на мѣд-

ной листъ, натертой немного деревяннымъ масломъ ; и когда сахаръ засынетъ, тогда рѣжь длинными кусочками, искруживай еще теплой палочкою и завернувъ въ бумажки, подавай.

§. 212.

Кисея желтая.

Съ малымъ количествомъ воды ; размочи шесть золотниковъ гумми-драганшу и пропусти сквозь сальфетку, положи въ иготъ кусокъ гумми-гушу , напри малое количество воды на шарѣлкѣ, или шафранъ разведи въ маломъ количествѣ воды довольно густо, чтобы дать цвѣтъ сахару, и положи въ гумми-драганшѣ, также всыпавъ мѣлкаго сахару, толки, даже какъ сдѣлается удобное и желтое тѣсто, тогда вынь и дѣлай фигуры, какія хочешь.

§. 213.

Кисея зеленая.

Когда еще хлѣбные всходы зелены, возьми хорошую горсть сей травы , обвари ее и вынувъ изъ воды , выжми , а потомъ положи въ иготъ шолочь ; истолокши, выжми сквозь

салфетку весь сокъ и процѣди сквозь сито , поставь на огонь , чтобы половина сего соку упрѣла , и сію воду употребляй для размоченія шести золошниковъ гумми - драганшу , ежели хлѣбной сокъ изъ свѣжаго шпинату ; когда же гумми - драгантъ распустился , то пропусти ее сквозь салфетку и выжми , положи въ игошъ , и присыпая по немногу мѣлкаго сахара , толки даже какъ сдѣлается удобное тѣсто , изъ котораго дѣлай какія хочешь фигуры.

§. 214.

Кисея красная.

Размочи шесть золошниковъ гумми-драганшу въ маломъ количествѣ воды , пропусти сквозь салфетку , ужимая , положи въ игошъ съ водою изъ канцелярскаго сѣмени , и окончи , какъ выше сказано.

§. 215.

Кисея бѣлая.

Размочи шесть золошниковъ гумми-драганшу съ малымъ количествомъ воды и лимоннаго сока , пропусти ужимая сквозь салфетку , положи въ игошъ , и присыпая сахару , дѣлай , какъ

выше писано, шѣсто, а потомъ желаемыя фигуры.

§. 216.

Кисея фіолетовая.

Размочи шесть золотн. гумми - драганту въ маломъ количествѣ воды, пропусти сквозь ситечко и положи въ иглошъ; возьми кусочикъ краски индика и пракею, расширяй въ маломъ количествѣ теплой воды на шарѣлкѣ, даже какъ вода будетъ фіолетоваго цвѣту; тогда сію воду влей въ драгантъ, и подсыпая сахару, дѣлай шѣсто, какъ выше сказано. Еслили же сіе будетъ въ то время, когда цвѣшутъ фіялки, то настой фіялковые цвѣты и употребляй вмѣсто шершаго индику.

§. 217.

Кисея батистомѣ.

Возьми всѣхъ цвѣтовъ вышеписанныхъ, сдѣлай изъ нихъ шрубочки, какой хочешь длины и вышины, иссуши ихъ и славъ батистомѣ полями, склеивъ сахаромъ карамелемъ.

§. 218.

Сливки, шлигованныя лимономъ.

Возьми полбушылки густыхъ сливокъ, положи ихъ въ чашу съ щепоткою гумми-драгану толченаго, горстью мѣлкаго сахару и ложкою померанцовой воды, взбивай вѣничкомъ все вмѣстѣ даже какъ пѣною гораздо взойдутъ сливки; потомъ прорѣзною ложкою снимай пѣну и клади на блюдо, на кошоромъ подавашь, убери весь верхъ тоненькими кусочками варенаго лимона, укладывая узоромъ; а ежели сливки очень хороши, то можно сіе сдѣлать и не кладя гумми - драганшъ.

§. 219.

Сливки Зефиромъ.

Возьми полбушылки густыхъ сливокъ, положи ихъ въ чашу съ нѣсколькими каплями померанцовой воды, съ мѣлкимъ сахаромъ и однимъ бѣлкомъ лишнымъ; взбивай все сіе вмѣстѣ вѣничкомъ, даже какъ гораздо сливки сгустѣются; тогда опкинь на сито, покрытое салфеткою, чтобы стекло, и положи густое на блюдо и подавай.

§. 220.

Кремъ каменною горою.

Нашри немного лимону и положи въ полбушылку густыхъ сливокъ съ нѣсколькими ложками мѣлакаго сахару, взбивай все сіе вѣничкомъ, даже какъ очень сливки вспѣняшся, и выкладывай на блюдо.

§. 221.

Кремъ съ телячьимъ желудкомъ.

Разведи величиною съ горошину желудка телячьяго съ нѣсколькими каплями померанцовой воды и полужкой сливокъ, возьми полбушылки густыхъ сливокъ, взбей ихъ вѣничкомъ пѣною, даже какъ пѣна будетъ густа; положи туда немедленно разведеннаго телячьяго желудка и мѣшай съ вспѣненными сливками, положи сіе на блюдо и поставь въ печь, и когда оно отворожаетъ, посыпь сахаромъ и подавай.

§. 222.

Кремъ трясуцій.

Свари при четверти бутылки густыхъ сливокъ съ малымъ количествомъ сахару; когда треть уварится, положи два бѣлка яишнихъ,

взбитыхъ пѣною, съ нѣсколькими каплями померанцовой воды: поставь сіе на минуту на огонь, мѣшай безпрестанно вѣничкомъ, токмо для того, чтобы бѣлки лишніе сварились; а послѣ выложи на блюдо и простудя, подавай.

§. 223.

Сливошной сырѣ.

Положи въ кастрюлю четверть бушылки молока, съ полубушылкою сливокъ, которое только подогрѣй, и снявъ съ огня, положи немного телячьяго желудка, разведеннаго въ молоко; потомъ процѣди сквозь сито на блюдо, которое покрой, даже какъ сливки разтворажатся, чего ради поставь ихъ на теплую золу или въ печь; когда же отворожатся, положи въ маленькой фаянсовой горшечикъ, на которомъ бы были дырочки, чтобы сыворожка стекла; тогда выложи на блюдо, полей хорошими сливками и посыпь сахаромъ.

§. 224.

Сырѣ съ телячьимъ желудкомъ.

Разогрѣй немного полбушылки сливокъ и положи въ нихъ величиною

вѣ двѣ горошины шелячьяго желудка, разведеннаго вѣ маломъ количествѣ молока, и гораздо смѣшай; а потомъ пропусти сквозь сито на блюдо, покрой и поставь или на теплую золу, или вѣ печь, чтобѣ створожилось ; потомъ сей шворогъ положи вѣ лукошичко и немного пригнети, чтобѣ стекла сыворотка. Когда сыворотка стечетъ, положи сырѣ вѣ чашу и лей съ верху полбушылки молока, растирая ложкою его вѣ самое время литья, и дай по семѣ немного сыру постоять, уполовникомъ счерпывая шотъ шворогъ, которой на верхѣ всплываетъ, и дай съ него стечь молоку и клади на блюдо, вѣ которомъ подавать, рядами пересыпая сахаромъ, и съ верху посыпь сахаромъ.

§. 225.

Сырѣ съ лимономъ.

Положи вѣ чашу полбушылки густыхъ сливокъ съ малымъ количествомъ весьма мѣлко истертой лимонной корки и щепотку толченаго гумми - драганшу; взбей вѣничкомъ все сіе, дабы какъ сливки очень згу-

стѣютъ , а не пѣною взойдутъ , дай спечь жидкому въ рѣшетѣ , покрытое тонкою салфеткою , и когда вся жидкость съ сыру стечетъ и онъ возмешь фигуру въ рѣшетѣ , то выложи на блюдо , и посыпавъ сахаромъ , подавай .

§. 228.

Сыръ Швейцарской .

Свари такъ , чтобы половина укипѣла , три четверти бушылки сливокъ съ тремя четвертками бушылки молока ; снявъ съ огня , положи немного соли и осьмую часть фунта сахару ; когда нѣсколько попростынетъ , положи величиною въ кофейное зерно желудка шелячьего , разведеннаго въ молоко , мѣшай гораздо и процѣди сквозь сито ; а потомъ положи на блюдо , которое покрой другимъ , даже какъ створожился , поставъ на теплую золу или въ печь ; а потомъ положи въ маленькую плетушку , или нарочно сдѣланной съ дырами фаянсовой горшокъ , и когда вся сыворотка стечетъ , тогда вынь на блюдо , и посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ , подавай .

§. 229.

Сыръ Дофинской.

Свари полбушылки сливокъ съ осьмухою сахару, и снявъ съ огня, положи нѣсколько капель померанцовой воды; а когда простынетъ, бей вѣничкомъ даже какъ взойдетъ, выложи въ лукошко, чтобъ вода стекла, а попомъ положи на блюдо и подавай.

§. 230.

Сыръ Моршельской.

Возьми полбушылки сливокъ густыхъ, положи въ форму мороженаго съ маленькимъ количествомъ тертой лимонной корки, и мѣшай вѣничкомъ сливки, даже какъ они сгустятся; а какъ возьмешь форму судна, въ которой положены, выложи на блюдо и посыпь мѣлкимъ сахаромъ.

§. 231.

Сыръ конти.

Свари полбушылки сливокъ съ четвертью бушылки молока и немного сахару; когда они будутъ кипѣть, тогда снявъ съ огня, положи четыре желтка яишныхъ, разведенныхъ ложкою померанцовой воды и немного

молокомъ, поставь опять на огонь только разогрѣть, мѣшая безпрестанно ложкою; когда же сливки начнутъ густѣть, сними немедленно съ огня, дабы яицы не отскочили; дай простынь, даже какъ будетъ въ прогоречь, и тогда положи немного разведеннаго телячьяго желудка и поставь на теплую золу или въ печь, покрывъ блюдомъ; когда отворожится, тогда выложивъ въ варочно сдѣланное лукошечко для сыровъ, дабы стекла сыворожка, послѣ выложи на блюдо, облей сливками и посыпавъ сахаромъ, подавай.

§. 232.

Сыръ капелонами.

Свари полбушылки сливокъ съ полбушылакою молока, съ четвертью фунта сахара и ложкою померанцовой воды, чтобы вскипѣли; послѣ какъ вскипятъ разъ, снявъ съ огня протуди такъ, чтобы чуть гореченьки были; тогда положи количествомъ съ кофейное зерно разведеннаго въ маломъ количествѣ телячьяго желудка; по семь пропусти сливки сквозь сито на блюдо и по-

ставь на теплую золу или въ печь ,
чтобы отворожить , и когда отворо-
жился , рѣжь кусочками , клади ку-
сочки на большое блюдо на теплую
золу , чтобы сей сыръ выпустилъ
оспальную сыворошку , и тогда кла-
ди на то блюдо , на которомъ пода-
вать , обливъ сливками и посыпавъ
мѣлкимъ сахаромъ.

§. 233.

Сыръ Португальской.

Положи въ итогъ четверть ва-
ренаго сухаго лимону , истолки его
очень мѣлко , а потомъ положи съ двѣ
или три ложки мармелады , какой за-
благоразсудишь , и смѣшай съ тол-
ченымъ лимономъ ; возьми буылку
сливокъ съ четвертью буылки мо-
лока и вари даже какъ убавится
шреть , а когда немного зачнешь
успывать , то мало по малу разведи
съ мармеладою ; когда же сіе будешь
такъ , какъ парное молоко , положи
величиною съ кофейное зернышко
телячьяго желудка , разведеннаго въ
молокъ , пропусти сливки сквозь си-
то на блюдо , и покрывъ поставь въ
печь или на золу , даже какъ отворо-

жигся , и тогда выложи въ форму сырную , чтобы сыворошка стекла , потомъ выложи на блюдо, облей сливками и, посыпавъ сахаромъ, подавай.

§. 234.

Сливки съ померанцовой водою.

Разогрѣй такъ, какъ парное молоко , полбуылки сливокъ, положи въ нихъ ложку померанцовой воды , потомъ положи немного разведеннаго въ сливкахъ шелячьяго желудка, и смѣшавъ вмѣстѣ, выложи въ чашу и поставь въ печь , чтобы сгустилось, и тогда простудя на льду, подавай.

§. 235.

Сыръ по-мѣщански.

Смѣшавъ буылку молока съ полубуылкою сливокъ , съ ложкою померанцовой воды и съ четвертью фунта сахару, вари, даже какъ уварится половина ; снявъ съ огня, положи три желтка яишныхъ , и мѣшавъ еще, дай вскипѣть, и какъ скоро станеть густѣть, снявъ съ огня и немного устудя, положи немного разведеннаго въ молокъ шелячьяго желудка, величиною съ горошину, и поставь

на теплую золу, чтобъ свернулся, а послѣ въ лукошечко сырное въ салфетку, и когда сыворожка стечетъ, выложи на блюдо и подавай.

§. 236.

Сыръ съ телячимъ желудкомъ.

Возьми три четверти бутылки молока, положи въ него величину въ кофейное зерно разведеннаго въ двухъ ложкахъ молока телячьяго желудка, и довольно размѣшавъ, поставь молоко на теплую золу или въ печь, чтобъ отворожилось, а послѣ выложи въ форму и оставь въ ней, даже какъ стечетъ вся сыворожка; истолки мѣлко четверть сухаго лимону, и смѣшавъ съ сыромъ, толки вмѣстѣ, подливая понемногу сливокъ, а потомъ положи опять въ сырную форму уложенную тонкою ветошкою, чтобы вся вода стекла, и тогда выложи на блюдо, полей сливками и посыпавъ сахаромъ подавай.

§. 237.

Масло червячками.

На фувиѢ свѣжаго бишаго масла истолки очень мѣлко двѣнадцать мигдальныхъ ядеръ сладкихъ , смѣшай ихъ хорошенько съ масломъ , а потомъ проширай сквозь рѣшето масло на тарѣлки; можно протереть и сквозь сальфетку масло. Если хочешь подавать масло въ натуральномъ его вкусѣ , то прибавь въ него немного соли ; также можно подавать масло червячками и окладя мигдалемъ , но вмѣсто того положи шерстой лимонной корки, цедры баргамотовой или померанцовой воды , что придаетъ по желанію вкусъ того, что положишь.

238.

Пески разныхъ цвѣтовъ.

Смотря по цвѣту, какой песокъ хочешь сдѣлать, возьми какое хочешь количество сахару, и очисти его, для краснаго цвѣту положи воды канцелярскаго сѣмени , для синей краски индики , для желтаго гуммигута, для зеленаго зеленой краски ; сихъ красокъ довольно , дабы дать

цвѣтъ сахару , и вари сахаръ , даже какъ сдѣлается большимъ перомъ , и снявъ съ огня утирай лопаткою , даже какъ сырою опять сахаромъ сдѣлается ; когда же простынешь , просѣй сквозь сито и употребляй для посыпки.

§. 239.

Консервъ придворной.

Возьми сахару померанцовыхъ цвѣтовъ , вареныхъ пролинами , положи въ него воды и вари , даже какъ сдѣлается каше по § 15 , утирай его лопаткою , такъ какъ дѣлаешь консервъ , выкинь его на мѣдной листъ , напертой хорошимъ деревяннымъ масломъ , и сдѣлай маленькіе кучки равные , въ разстояніи одна отъ другой на вершокъ , положи сверху другой мѣдной листъ , также напертой деревяннымъ масломъ , и удави , чтобы толщиною немного толще рублевика были ; а какъ застынутъ , подавай. Можно , когда сахаръ кладешь въ воду , тогда немного и пертой лимонной корки положить.

КОНЕЦЪ ПЕРВАГО ОТДѢЛЕНІЯ.

РОССИЙСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ
БИБЛИОТЕКА

30841-0

Unb. 5775

